ألف صنف وصنف
من
الفطائر والحلويات

إعداد

حكمت يوسف

مكتبة جزيرة الورد

الطبعة الأولى

١٤١٦هـ - ١٩٩٥م

رقم الإيداع : ١٩٩٦/٩٧٥٠

مكتبة جزيرة الورد

المنصورة. تقاطع شارع عبد السلام عارف وشارع الهادى

تليفون: ٣٥٧٨٨٢

مقدمة

من المعروف أن وجود الفطائر والحلويات فى المنزل يُشيع بين أفراد الأسرة ـ خاصة الأولاد ـ جوًا من البهجة والسعادة والمرح.

وشراء هذه الأصناف من محال الحلوى يُعَدُّ عبئًا باهظًا على كاهل الأسر المتوسطة نظرًا لإرتفاع سعرها. فى حين أنه يمكن إعدادها وصناعتها فى المنزل بأيسر الطرق، وبخامات متوفرة وبسيطة.

وهذا الكتاب دليل لربة المنزل العصرية فى عمل الفطائر والحلويات، ولكى يزيدها مهارة وثقة فى إمكانية منافسة صُنَّاع الحلوى.

نأمل أن يحظى الكتاب بتقدير ربات البيوت

حكمت يوسف

معلومات وتوصيات

يستخدم فى صناعة الفطائر والحلوى بعض الخامات الأساسية، وأخرى إضافية أو ثانوية للتجميل، ولإكساب الفطائر والحلويات مذاقًا طيبًا، وشكلاً رائعًا.

الدقيق:

يستعمل النوع الفاخر، لونه أبيض ناصع، أو يميل إلى الصفرة، ويراعى أن يكون جيدًا، خاليًا من السوس، أو المواد الغريبة.

السكر:

يستعمل عادة سكر سنترفيش. أو سكر بودرة ناعم. إلا إذا ذكر غير ذلك.

الدهن:

يفضل إستخدام الزبد الطازج، أو الزيوت النباتية ذات الرائحة الجيدة.

اللبن:

يستعمل الحليب كامل الدسم، أو يستعاض عنه باللبن المجفف بإذابة ٣ ملاعق صغيرة فى كوب ماء.

البيض:

البيض الطازج يعطى نهكة جيده فى الأصناف المصنوعة، ويفضل استخدام البيض البلدى.

مسحوق الخبز (البيكنج بودر):

يراعى أن يكون صالحًا للإستعمال. وللاختبار يوضع ملعقة شاى من المسحوق فى كوب زجاجى ويصب عليه الماء المغلى. فإذا حدث فوران

شديد دلَّ ذلك على صلاحية المسحوق للاستعمال.

المكسرات (الجوز، واللوز، والزبيب، والبندق ...):

- يشترى الجوز المبشور فى أكياس، أو يبشر بالمبشرة.

- يقشر اللوز: بعد غليه لمدة ٥ دقائق فى الماء، ثم يضغط عليه بخفة، ويغسل ويجفف.

- ويقشر البندق: بعد تحميصه فى مقلاة، أو صاج، أو داخل الفرن مع التقليب المستمر.

- وينظف الزبيب بغسله وتجفيفه بفوطة جافة.

- مراعاة إعداد الخامات والأدوات قبل البدء فى عمل الحلوى واتخاذ الحيطة والدقة فى أخذ المقادير، وطريقة الإعداد.

- مراعاة التفرقة بين عمليات التقليب، والضرب والخلط بخفة.

ولعمل العجائن التى تصنع منها الحلويات والفطائر عدة طرق أهمها:

١ ـ الطريقة البسيطة:

وتتلخص فى فرك الزبد مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى تختفى فيه ثم تضاف بقية المقادير الجافة مثل السكر والزبيب والقرفة ...الخ ثم تعجن بالبيض أو اللبن، والماء.

٢ ـ الطريقة الدسمة:

وفيها يتم خفق المادة الدهنية (سمن ـ زيت ـ زبد) مع السكر حتى يصير مثل القشدة، ثم يضاف البيض ثم الفواكه المسكرة ثم الدقيق بعد خلطه بقليل من الملح والقرفة ـ أو ما يعادلها من الكاكاو أو التوابل وتتوقف دسامة العجين على عدد البيض المستخدم وكمية المادة الدهنية.

٣ ـ الطريقة الإسفنجية:

سميت هكذا لأن الكعك المصنوع بها يكون هشًا كالأسفنج. وتكون

كمية السكر مساوية لكمية الدقيق أو أكثر منها. كما تكون كمية البيض كبيرة ـ وقلما تضاف المادة الدهنية.

وعادة لا يستخدم فيها الخميرة. نظرًا لضرب الخليط جيدًا وكثرة البيض.

٤ ـ الطريقة السريعة:

وفيه تخلط جميع المقادير الجافة مع بعضها، وتعجن بالسائل مع المادة الدهنية (السمن ـ الزبد. . .) بعد صهرها.

الموازين والمكاييل المنزلية:

الدقة فى المعايرة أثناء إعداد الوصفات أمر مهم جدًا للحصول على نتائج حسنة فى الطهو. وتسهيلاً لربة البيت فى المهمة، تقدم هذه القائمة للإستعاضة عن المكاييل أو الموازين

أ ـ تكييل الخامات الجافة:

الدقيق: يعبأ فى فنجان ثم يسوى السطح بسكين دون الضغط عليه. وذلك بعد نخله.

سكر سنترفيش: يملأ الفنجان ويسوى السطح بسكين.

سكر بودرة: تفكك الكتل الموجودة، ثم ينخل ويعبأ فى الفنجان ويسوى السطح بسكين.

وبالمثل تعبأ الخامات الأخرى الجافة دون هز أو كبس.

ب تكييل السوائل:

لا يغمر الفنجان أو الملعقة فى السائل السميك أثناء المعايرة، ولكن يصب العسل، أو الشراب فى الفنجان أو الملعقة، ويراعى عدم تغطية السطح الخارجى للوعاء المستعمل. وعدم ترك أجزاء ملتصقة بالجوانب.

ولتكييل الدهون مثل السمن والزبد، إذا كانت متجمدة فتترك فى

حرارة الغرفة حتى تلين ثم تكبس فى الفنجان، أو الملعقة المعاير بها وذلك للتخلص من أى فراغ.

وهذه بعض المكاييل المنزلية الشائعة:

فنجان شاى عادى ـ أو كوب شاى عادى = ١/ ٤ كجم لبن أو ماء.

فنجان شاى دقيق = ١٠٠ جم.

فنجان شاى سكر بودرة = ١٥٠ جم.

فنجان شاى أرز = ٢٢٥ جم.

فنجان شاى زبد = ٢٠٠ جم.

فنجان شاى زيت أو سمن = ٢٢٥ جم.

فنجان شاى جبن رومى مبشور = ١٢٠ جم.

فنجان شاى جوز هند مجفف = ٨٠ جم.

فنجان شاى عسل أبيض = ٤٥٠ جم.

فنجان شاى زبيب = ١٥٠ جم.

فنجان شاى جاف = ١٥٠ جم.

فنجان شاى ملح منزوع النوى = ١٧٠ جم.

عصير ليمونة متوسطة = ملعقة حلو (حساء)

مبشور ليمونة متوسطة = ملعقة شاى.

مبشور برتقالة متوسطة = ٤ ملاعق شاى.

إرشادات لنجاح عمل الفطائر:ـ

ـ ينبغى أن تكون جميع الأدوات اللازمة للعمل نظيفة باردة.

ـ أن يفرك الزبد والدقيق بخفة وبأطراف الأصابع لإدخال أكبر كمية من الهواء البارد.

- أن يضاف تدريجيًا وبسرعة لمنع تكون كتل من الدقيق.

- يفضل استعمال سكين العجين لأنها أبرد من الأيدى، ويجب عدم إمساك العجين باليد دون داع لذلك.

- اتباع الطريقة الصحيحة للفرد والطى. مع إستعمال قليل جدًا من الدقيق على النشابة واللوح المستعمل.

- حرارة الفرن يجب أن تكون مرتفعة ملائمة للخبز لتساعد على تمدد الهواء أو ثانى أكسيد الكربون الذى يعمل على خفة الفطير.

- يراعى خبز الفطائر على حدتها فى الفرن لأنها تمتص بخار الأطعمة الأخرى فيؤثر ذلك فى طعمها.

- لا تفتح أبواب الفرن قبل مرور مدة لتجمد سطح الفطير البارد قبل نضج الفطير. ولأن هذا يؤدى إلى إرتفاع بعض الأجزاء دون الأخرى.

إذا حدث أن إحمر وجه الفطائر قبل تمام نضجها فيجب تغطية سطحها بورقة مدهونة بالزبد.

- تعمل فتحة صغيرة فى الفطير لخروج البخار المتصاعد من الطعام المغطى بنوع من (الحشوة) - كما فى صبق الفطير باللحم لأن عدم تسرب البخار يسبب ثقل الفطير.

- الفطائر التى تؤكل باردة يجب تبريدها ببطء فى مكان بعيد عن تيار الهواء، وإذا خبزت فى قوالب أو صوانى، فيجب أن تقلب على منخل سلك، أو قاعدة سلك.

تجميل الفطائر:

- تجمل الفطائر بتلميعها وإكسابها شكلاً حسنًا، ويتم ذلك غالبًا قبل الخبز فى الفرن، عدا الأنواع التى تحتاج إلى مدة طويلة فى خبزها - وعندها تدهن قبل خروجها من الفرن مباشرة.

ويستعمل للتلميع والتجميل:

- البيض المضروب - أو صفار البيض المضروب.

- البيض المربوب (المخفف بالماء أو اللبن).

- صفار البيض المخفف بقليل من الماء - وهو الأفضل.

- اللبن والسكر السنترفيش، أو الماء والسكر السنترفيش ويستعمل للفطائر البسيطة.

- اللبن فقط، ويستعمل عادة فى الفطائر البسيطة.

- بياض البيض المضروب خفيفًا مع السكر السنترفيش - ويستعمل عادة فى الأنواع الراقية - ويدهن به السطح قبل النهاية ببضع دقائق. ثم يزج فى الفرن ثانية، ليجمد الزلال.

*****

عجينة الفطائر

المقادير:

٢ ونصف فنجان دقيق. نصف فنجان زبدة.

ثلث فنجان ماء بارد. ١ صفار بيضة - نصف ملعقة ملح.

الطريقة:

- ينخل الدقيق فى وعاء، وتقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وتفرك مع الدقيق باستعمال أطراف الأصابع حتى يبدو القوام كالفتات الناعم.

- يخفق صفار البيض قليلاً ويضاف إلى خليط الدقيق والماء ويخلط الجميع حتى نحصل على عجينة طرية. وتعجن جيدًا. ثم تغطى وتترك نصف ساعة قبل الإستعمال.

*****

فطائر التمر (البلح)

المقادير:

٢ ونصف فنجان دقيق أبيض.
ربع فنجان سمن سايح.
ثلث فنجان لبن حليب.
ربع فنجان سكر ناعم.
ربع فنجان زيت ذرة.

الحشوة:

ربع كيلو تمر منزوع النوى.
ربع فنجان زبدة.
ملعقة صغيرة من ماء الورد.

الطريقة:

- ينخل الدقيق فى وعاء عميق، ويفرك معه الزبد حتى يتلاشى.
- يسخن اللبن مع السكر، حتى يذوب السكر ثم يترك حتى يدفأ.
- يصب اللبن فوق الدقيق مع الزيت، ويخلط جيدًا ويعجن حتى نحصل على عجينة ملساء.
- يقطع التمر ويرفع على النار الهادئة مع ربع فنجان زبد ويحرك حتى نحصل على معجون، ثم يرفع من على النار ويضاف إليه ماء الزهر.
- تفرد العجينة على سطح خشبى مرشوش بالدقيق. حتى يصبح سمكها نصف سم، وتقطع إلى دوائر بواسطة كوب قطر كل منها٥ سم.
- توضع وسط كل دائرة من العجين ملعقة صغيرة من معجون البلح. ثم تغلق أطرافها بإحكام مكونة شكل هلال أو شكل بيضاوى.
- توضع على صينية غير مدهونة بالزيت، ثم تدخل الفرن حرارته متوسطة لمدة ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة.
- تترك لتبرد فى الصينية لمدة ٥ دقائق قبل أن ترفع منها وترص فى أطباق مسطوحة.

فطائر بالعسل

المقادير:

نصف كيلو دقيق
ملعقة صغيرة بيكنج بودر
٣ ملاعق كبيرة عسل نحل.
نصف ملعقة صغيرة ملح.
ملعقتان كبيرتان زبيب.
كوب لبن زبادى.
كوب لبن حليب.

الطريقة:

- يوضع الدقيق والبيكنج بودر والملح بعد نخلهم فى إناء عميق، ثم يدعك الدقيق مع الزبد جيدًا بأطراف الأصابع، ثم يضاف الزبيب.

- يضاف اللبن الزبادى والعسل إلى الخليط، ويقلب الجميع باليد حتى نحصل على عجينة ناعمة.

- تعجن بخفة ثم تفرد العجينة حتى يصبح سمكها نصف سم أو ١سم ثم تقطع إلى دوائر.

- تدهن صينية فرن بقليل من الزبد، ثم توضع الفطيرات وتدهن سطحها باللبن الحليب، وتوضع فى فرن حار لمدة ربع ساعة حتى تصبح بنية اللون. وتقدم ساخنة.

- يمكن شق الفطائر السابقة، وإضافة الكريمة المخفوقة إليها.

*****

الفطير السريع

المقادير:

نصف كوب دقيق.
ربع كوب زيت.
نصف كوب سمن جامد.
ثلاثة أرباع كوب ماء.
١ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر.
نصف ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

ـ يخلط الزيت والسمن بالماء ويصب فى وعاء عميق، ثم يضاف الدقيق، ويعجن.

ـ تفرد العجينة إلى سمك ٢ ـ ٥مم، ثم تدهن بطبقة من السمن حتى تتشربها، ثم تلف، وتترك فى الثلاجة عدة ساعات.

ـ تفرد مرة ثانية وتشكل على هيئة دوائر وتحشى (حسب الرغبة) ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة.

ـ تستخدم أنواع عديدة من الحشوات.

*****

الفطير البسيط

المقادير:

نصف كيلو دقيق. كوب ماء بارد. نصف فنجان لبن.

ربع كيلو زبد ـ أو سمن. ربع ملعقة صغيرة ملح.

٢ ملعقة خميرة. ٢ بيضة.

نصف ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر.

الطريقة:

ـ تنخل المقادير الجافة (الدقيق والخميرة والملح)

ـ يضاف السمن أو الزبدة إلى الدقيق ويقلب بواسطة ملعقة كبيرة حتى يختفى السمن تمامًا.

ـ يضاف اللبن، والبيض المضروب المضاف إليه الفانليا وتعجن بملعقة خشب. وتترك مدة.

ـ تفرد وتشكل حسب الرغبة ــ يمكن إستخدام هذا النوع فى عمل فطير بالعصاج، أو بالصلصة البيضاء أو البيض ـ أو العجوة أو المربى. . .الخ.

ـ تخبز فى فرن حار حتى تنضج ـ ثم تقدم.

فطائر بالملبن

المقادير:

٤ كوب دقيق. ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

١ كوب سمن. ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

٢ بيضة. ماء. ذرة ملح.

الحشوة: نصف كيلو ملبن ١ ملعقة كبيرة سمن.

١ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح ومسحوق البيكنج بودر، ثم يضاف إليه السمن السائح فى إناء عميق، ويقلب جيدًا.

- يضرب البيض قليلاً مع إضافة الفانيليا، ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيدًا.

- يضاف الماء تدريجيًا حتى يتكون عجينة لينة.

- تقطع العجين إلى كرات صغيرة، وتترك لمدة نصف ساعة.

- تفرد قطع العجين رقائق حتى تصبح بسمك نصف سم.

- **تعمل الحشوة:** بهرس الملبن والقرفة فى السمن، وتصبح على هيئة معجون.

- تحشى رقائق العجين بالملبن، وتلف على شكل هلال أو شكل بيضاوى. ثم تدهن وجه واحد بالبيض.

- يرص فى صاج مدهون بالزيت، أو السمن، ويوضع فى فرن متوسط الحرارة، حتى يتم نضجه، ويقدم.

*****

فطائر عش الطائر

المقادير:

٢ ونصف فنجان سكر.   قشرة نصف ليمونة.

١ ونصف فنجان ماء.   عصير نصف ليمونة.

الحشوة:ـ ١ ونصف فنجان من اللوز المقشور المفروم ناعمًا.

نصف فنجان من الفستق المقشور المفروم ناعمًا.

٢ ملعقة طعام من السكر الناعم.

ثلاثة أرباع فنجان من الزبد السائح من غير ملح.

٢٠ رقيقة عجين (مثل المعد سابقًا) انظر عجينة الفطائر.

الطريقة:

ـ يوضع الماء فى إناء ويذاب فيه السكر فوق نار معتدلة مع التحريك من وقت لآخر.

ـ يسخن حتى الغليان ثم يضاف قشرة الليمونة، وعصير الليمونة، ويترك ليغلى دون تحريك لمدة ربع ساعة.

ـ يرفع من النار، ويترك ليبرد، ثم يصفى، ويوضع فى الثلاجة.

ـ يخلط اللوز والفستق ـ يحتفظ بثلث هذا الخليط ويخلط السكر ببقية الخليط.

ـ خذى رقيقة وافرديها على اللوح الخشبى المرشوش بالدقيق، ثم ادهنيها بالزبدة السائلة واطويها طوليًا إلى نصفين وادهنيها بالزبدة ثانية.

ـ يرش ملعقة واحدة من الحشوة قرب الطرف المطوى. لفى فوق الحشوة ١سم من كل جانب. ثم لفيها حتى ٤ سم من النهاية.

ـ ترفع العجينة من طرفها الملفوف ويترك الطرف ليتدلى نحوك وابرميها على شكل دائرة بحنيها بعيدًا عنك.

ـ دس الطرف المتدلى تحتها إلى مركز الدائرة لتشكل (عش الطائر).

ـ تكرر هذه العملية مع بقية الرقائق.

ـ توضع الفطائر فى صاج مدهون بالزبدة، مع دهن سطح الفطائر بقليل من الزبدة.

ـ توضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٤٥ دقيقة، ثم تخفض الحرارة، ثم تترك لمدة ربع ساعة أخرى حتى تنضج الفطائر تمامًا، دون زيادة فى التحمير.

ـ يصب الخليط السائل المعد أولاً، والذى وضع فى الثلاجة، فوق الفطائر الساخنة، وتترك حتى تبرد.

ـ توضع فى طبق وتقدم مع بقية الخلطة ـ للإضافة حسب الذوق.

*****

فطائر التفاح

المقادير:

٢ كوب دقيق. نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

١ كوب لبن. ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

نصف كوب زبد. ١ بيضة.

١ ملعقة كبيرة سكر بودرة. عصير ليمونة. ذرة ملح.

للحشوة:

نصف كيلو تفاح. ١ ملعقة صغيرة مربى.

٢ ملعقة كبيرة زبيب. ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

٢ ملعقة كبيرة لوز مفروم. ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة.

٣ ملاعق زبدة سائحة. صفار بيضة.

١ ملعقة صغيرة قرفة . مبشور برتقالة.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ثم يضاف إليه الزبدة ويفرك بأطراف الأصابع حتى تمزج تمامًا ثم يضاف الليمونة والبيضة واللبن.

ـ يعجن الخليط، ثم يترك مغطى.

ـ يقشر التفاح، وتنزع بذوره، ويقطع إلى قطع صغيرة ويضاف إليه اللوز المفروم والزبيب ومبشور البرتقالة والقرفة، والفانيليا، ويعجن الخليط بالمربى.

ـ تفرد العجينة على لوح مرشوش بالدقيق، على شكل مستطيل بسمك نصف سم، ثم تدهن بالزبد والمربى.

ـ يوضع الحشو السابق وسط المتسطيل ثم يغطى الحشو بالعجين، ثم توضع الفطيرة الملفوفة فى صاج مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق، ويدهن وجه الفطيرة بصفار البيض المضروب فى الزبدة.

ـ يوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه، ثم يترك ليبرد، ويقطع إلى شرائح. ويقدم.

*****

فطائر حلويات مقلية

المقادير:

٢ فنجان دقيق   ذرة ملح.   ربع فنجان زبدة أو سمنة.

١ بيضة.   ماء.   زيت للقلى.

نصف فنجان سكر مطحون.

نصف فنجان فستق مقشور ومطحون.

الحشوة: ١ فنجان جوز مطحون.

١ فنجان زبيب.

الطريقة:

ـ تخبز العجينة كالآتى: ينخل الدقيق والملح ويضاف إليه الزبدة ويفرك بأطراف الأصابع حتى تتوزع الزبدة جيداً.

ـ تخفق البيضة بخفة قليلاً ثم تضاف إليها نصف فنجان ماء. وتصب فى خليط الدقيق، ويمزج الجميع حتى نحصل على عجينة طرية ـ تغطى بقطعة بلاستيكية وتترك ربع ساعة.

ـ ترقق نصف العجينة، على أن يكون قطر القرص حوالى ٥٠ سم.

ـ تثنى العجينة (الرقيقة) على نفسها فى طبقات بحجم ٨ سم حتى نحصل على شريط بهذا العرض. وبطول قطر الدائرة.

ـ يضغط قليلاً بالشوبك، ويقطع الشريط إلى نصفين لسهولة الإعداد.

ـ يرقق كل شريط طوليًا حتى يصبح طوله ٧٥ سم، وعرضه ٩ سم. ثم يقطع إلى مربعات.

ـ تكرر نفس العملية مع الشريط الأخر، ثم مع بقية العجينة.

ـ توضع ملعقة صغيرة من الحشوة فى وسط كل مربع، وتثنى قطريًا لنحصل على مثلث ـ تضغط الجوانب لتلتحم.

ـ تقلى الفطائر فى الزيت الساخن، وتقلب حتى تتحمر، ثم تصف فى طبق فوق مناديل ورقية وترش بمخلوط السكر والفستق، وتقدم دافئة.. أو باردة.

*****

الفطير بالمربى

المقادير: نصف كيلو من عجينة الفطائر (انظر صـ٩).

مربى (تين - خوخ ....).

الطريقة:

- تفرد العجينة على هيئة دائرة بسمك ١ سم، وفى حجم الطبق.
- يدهن الطبق بالسمن، ويوضع حول الحافة شريط زائد عن حجم الطبق، ويندى بالماء - ثم يكسى الصبق بالفطير وتلصق الحروف جيدًا.
- يخرم القاع بشوكة حتى لا ترتفع الفطيرة.
- يخبز فى فرن حار حتى ينضج،وتوضع المربى فى الوسط - ويقدم.

*****

الفطير المقلى بالعصاج

المقادير:

٢ كوب دقيق ٢ ملعقة كبيرة سمن

١ بيضة ٢ فنجان من العصاج

٤ ملاعق بقدونس مفروم.

الطريقة:

- ينخل الدقيق مع ذرة الملح. ويضاف ٢ ملعقة سمن ويقلب جيدًا.
- تضرب البيضة قليلاً ثم تضاف إلى الخليط السابق، وتعجن بقليل من الماء تدريجيًا حتى تتكون العجينة، وتترك لمدة ساعة.
- تقطع إلى كرات صغيرة وتترك لمدة ساعة أخرى.
- تفرد كل قطعة إلى مستطيل رقيق أو دائرة.
- توضع الحشوة فى كل فطيرة وتغلق على شكل مثلث، وتضغط

الأطراف جيداً.

ـ تحمر الفطائر فى السمن، أو الزيت، وتقدم على طبق مزينة بالبقدونس.

*****

الفطير بالعجوة

المقادير:

٢كوب دقيق.	٢ملعقة صغيرة بيكنج بورد.
نصف كوب سمن.	١ملعقة صغيرة فانيليا.
نصف كوب لبن.	رشة ملح.

الحشوة:ـ

ربع كيلو عجوة مهروسة ـ ملعقة سمن، ملعقة سمسم

الطريقة:ـ

ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر، فى وعاء عميق. ثم يضاف إليه السمن، ويقلب بملعقة خشبية حتى يختفى السمن.

ـ يضرب البيض قليلاً ثم يضاف إليه الفانيليا.

ـ يضاف البيض إلى الدقيق والسمن ثم يضاف اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر بملعقة كبيرة حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة جيدة.

ـ تفرد العجينة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق، على شكل مستطيلات بسمك نصف سم، أو دوائر.

ـ يوضع ملعقة على كل دائرة رقيقة من العجوة المهروسة المدعوكة بالسمن.

ـ يطوى المستطيل، أو الدائرة ليكون على شكل مثلث أو هلال، وتضغط على الحواف حتى تلتصق تماماً.

- يدهن وجه الفطيرة بالبيض، وترش بقليل من السمسم.

- ترص الفطائر فى صينية مدهونة بالسمن، وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر وجهها.

- تقدم على أطباق بعد أن تبرد.

*****

فطائر بالشكلمة

المقادير:ـ

ربع كيلو فطير بسيط.

لعمل الشكلمة(٣ملاعق مربى فراولة - ربع كيلو جوز هند مبشور - فنجان سكر ناعم - بياض بيضتين)

الطريقة:ـ

- يخفق زلال البيض ويخلط بجوز الهند والسكر الناعم ويضرب الخليط جيداً.

- يفرد الفطير البسيط، ويقطع إلى فطائر صغيرة دوائر.

- توضع ملعقة كبيرة من مربى الفراولة ثم تغطى بقليل من الشكلمة المعدة سابقاً بحيث تغطيها.

- ترص على صينية، وتوضع فى فرن حار ثم تهدأ حرارتة حتى تنضج وترص فى أطباق.

*****

فطائر بجوز الهند

المقادير:ـ

ربع كيلو دقيق. نصف فنجان سكر.

٢فنجان لبن . نصف فنجان زبد سايح.

٢فنجان ماء.　　　فنجان جوز هند مبشور

٤بيضات.　　　نصف فنجان كريمة طازجة

وللصلصة: كوب لبن ـ نصف فنجان شوكولاتة بودرة.

الطريقة:ـ

ـ فى إناء عميق ينخل الدقيق، ويضاف إليه اللبن والماء والسكر والبيض، ويعجن جيداً حتى نحصل على عجينة متماسكة.

ـ تفرد قطع العجين بسمك نصفسم إلى فطائر دائرية والكريمة الطازجة.

ـ وفى إناء ثالث يقلى الفطير فى السمن، أو الزيت ثم تؤخذ وهى لينة ويوضع بها مقدار من الخليط السابق(جوز الهند والسكر والكريمة) وتلف الفطائر وتضغط أطرافها. وتوضع فى طبق التقديم.

ـ يكرر العمل السابق حتى يتم عمل العجينة كلها إلى فطائر

ـ نضع صلصة الشوكولاتة، بغلى اللبن مع الشوكولاتة حتى تحصل على سائل متماسك.

ـ تصب هذه الصلصة على فطائر جوز الهند المصفوفة فى طبق التقديم. ويقدم ساخناً أو بارداً.

*****

فطائر بالجبن الرومى

المقادير:ـ

١فنجان دقيق.　　　ذرة ملح.　　　نصف فنجان زبد سايح.

للحشوة:ـ

نصف فنجان دقيق.　　　٣بيضات.　　　١,٥ فنجان لبن.

١,٥فنجان جبن رومى مبشور.　　　جوزة الطيب.

الطريقة:ـ

- تعمل العجينة كما ذكر فى الطريقة البسيطة.

- تفرد العجينة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق وتقطع إلى دوائر قطرها ٥سم، وسمكها ٣مم. وتوضع فى قوالب الفطائر المدهونة، وتخرم بالشوكة.

تجهز الحشوة كالآتى:ـ

- يضاف اللبن تدريجياً إلى خليط الدقيق مع التقليب الجيد

- يضرب البيض قليلاً ثم يضاف إلى خليط الدقيق واللبن ثم يضاف الجبن الرومى المبشور، ويتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب ويقلب جيداً.

- تملأ القوالب المبطنة بالعجينة بالخليط السابق إلى ثلاثة أرباعها، وتخبز فى فرن حرارتة متوسطة وتقدم ساخنة.

*****

فطائر بالبسطرمة

تعد مثل الطريقة السابقة، ولكن يستبدل الجبن الرومى بالبسطرمة وتغطى بالخليط السابق، وتوضع فى فرن حتى تنضج. وتقدم.

*****

الفطائر الدسمة

المقادير:ـ

١فنجان جبن بيضاء مهروسة. ١فنجان سمن أو زبد.
نصف كيلو دقيق ـ بيضة.

الطريقة:ـ

- يضاف الجبن الرومى إلى الزبد وتخفق جيداً حتى يصبح الخليط خفيفاً وهشاً.

ـ يضاف الدقيق إلى هذا الخليط ويعجن بخفة حتى نحصل على عجينة لينة. يمكن فردها.

ـ تفرد العجينة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق، ثم تقطع إلى مربعات أو دوائر.

ـ يرص على صاج غير مدهون، ويدهن وجه الفطائر بالبيض

ـ يزج فى فرن حار حتى ينضج ويحمر ويقدم على أطباق مجملاً بالبقدونس.

*****

البسبوسة

المقادير:ـ

نصف كيلو دقيق أبيض. كأس زبادى.

٢فنجان سكر سنترفيش. ٤ملاعق كبيرة سمن.

٢ملعقة كبيرة لبن.

نصف ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر.

للشراب:ـ

١,٥ فنجان سكر سنترفيش. ٢فنجان ماء.

فانيليا. . نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق مع الخميرة

ـ يضاف الزبادى والسكر إلى الدقيق، ويبس جيداً باليد ويضاف الماء ويقلب فى الخليط

ـ تدهن صينية الفرن جيداً بالطحينة، وتوضع به العجينة وتفرد باليد بعد بلها بالماء إلى سمك ٥ر١سم تقريباً.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة.

- تسقى وهى ساخنة بالشراب الساخن بعد إضافة السمن إليه(ويرفع من فوق النار بعد الغليان مباشرة).

- تقسم البسبوسة بعد أن تبرد بسكين. وتقدم فى أطباق.

طريقة أخرى لعمل البسبوسة:ـ

المقادير:ـ

نصف كيلو دقيق. واحد وربع فنجان سكر سنترفيش.

نصف ملعقة شاى بيكنج بودر. فنجان لبن حليب

٢ملعقة كبيرة سمن سايح.

للشراب:ـ

٢فنجان سكر سنترفيش. ٢,٥ فنجان ماء.

فانيليا - نقط من عصير الليمون.

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر فى وعاء عميق، ثم يخلط به السكر السنترفيش.

- يضاف اللبن الحليب إلى السمن السائح ويعجن به خليط الدقيق. يراعى بس الخليط باليدين وإضافة اللبن تدريجيًا.

- يوضع الخليط السابق فى صينية فرن مدهونة بالسمن أو الطحينة، ويسوى سطح العجينة باليد بعد بلها بالماء.

- تزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة، ثم تسقى وهى ساخنة بالشراب السكرى الساخن.

- تزج فى الفرن مرة ثانية بعد إطفائة. وتترك لمدة ٣ دقائق.

- تترك حتى تبرد، ثم تقطع بسكين وتقدم.

البسبوسة بالبندق

المقادير:ـ

١كيلو سميط(خبز يابس مطحون). ١كيلو سكر سنترفيش

كوب لبن. كوب سمن. فانيليا. ماء ورد.

نصف كوب بندق محمص.

الطريقة:ـ

ـ يتم تجهيز الشراب السكرى، بنصف كمية السكر، و٢كوب ماء وتصب كمية السمن. وتترك على النار حتى يغلى.

ـ يضاف السكر الباقى إلى اللبن ويقلب جيداً، ثم يضاف إليه السميط، ونصف كمية السمن، ثم تبث جيداً باليد ويضاف قليل من الماء كلما لزم الأمر.

ـ تدهن صينية الفرن بالسمن، وتفرد العجينة السابقة فيها.

ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تصبح نصف سوا.

ـ تخرج من الفرن وتقطع بسكين، ويوضع بها البندق وتعاد إلى الفرن ثانية.

ـ عند إتمام نضجها يضاف إليها الشراب السكرى، ويمكن وضعها فى الفرن لمدة ٥دقائق أخرى، ثم تخرج وتترك لتبرد. ثم تقدم فى أطباق.

*****

بلح الشام

المقادير:ـ

٢فنجان دقيق. ٥بيضات. ذرة ملح.

١فنجان زبد أو سمن. فانيليا. جوز هند مبشور.

فنجان ماء. زيت للتحمير.

وللشراب:ـ

كوب سكر، نصف كوب ماء. ماء ورد. نقط عصير ليمون.

الطريقة:ـ

ـ يرفع الماء المضاف إليه الزبد أو السمن على النار حتى يغلى. ثم يرفع عن النار ويضاف إليه الدقيق، ويقلب جيداً.

ـ يعاد إلى النار مع التقليب لإنضاج الدقيق، ثم يرفع من على النار ويترك ليبرد.

ـ يضاف البيض، المضاف إليه الفانيليا مع التقليب جيداً حتى تحصل على عجينة ملساء لامعة.

ـ يعمل الشراب السكرى ويغلى على النار، ثم يضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد ـ وتترك ليبرد.

ـ توضع العجينة السابقة(تسمى عجينة الشو) فى قمع به فتحة منقوشة. أو كيس قماش به بلبلة منقوشة.

ـ تدهن مقصوصة عريضة بالزيت وتقطع عليها عجينة الشو إلى أصابع طولها ٧سم. بالضغط على العجينة.

ـ تحمر الأصابع فى زيت غزير مقدوح.

ـ ترفع الأصابع(بلح الشام) بمقصوصة، وتوضع على ورق شفاف أو فى مصفاة لتصفية الزيت الزائد.

ـ يغمس بلح الشام فى الشراب السكرى البارد، ثم يرص على طبق ويرش جوز هند مبشور.

*****

كيكة التفاح

المقادير:ـ

نصف كيلو دقيق.
نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
نصف كيلو سكر سنترفيش.
٥ملاعق كبيرة مربى.
٥ ملاعق كبيرة زبد.
نصف كيلو تفاح مسلوق.
صفار ٣بيضات.
٢ملعقة زبيب نباتى.
عصير وبشر ليمونة.
٢ ملعقة بندق مفروم.
ملعقة صغيرة فانيليا.
٢ملعقة سكر بودرة.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر وذرة ملح فى وعاء عميق، ويضاف ٥ملاعق كبيرة سكر بودرة(سنترفيش)، والزبد، ثم يضاف صفار البيض المخفوق، ويحرك جيداً.

ـ تعجن العجينة بسرعة حتى تصبح متماسكة، وتترك لمدة ثلث ساعة حتى تختمر.

ـ يبطن القالب بالزبد، ثم يوضع به نصف مقدار العجينة السابقة ويدخل فرناً متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة.

ـ يقطع التفاح المسلوق إلى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقى ويضاف إليه عصير الليمون والزبيب والبندق مع قليل من الماء ويصب الخليط فوق الفطيرة.

ـ تصب العجينة فوق القالب وتسوى سطحها، ثم تدخل الفرن الذى درجة حرارتة متوسطة لمدة نصف ساعة.

ـ تترك حتى تبرد، تدفأ المربى مع تخفيفها بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة وتزين برشها بالسكر.

ـ وترص فوقها ثم يضاف الخليط وهكذا بالتبادل حتى ينتهى الفطير.

ـ يذاب ملعقتا السكر فى الحليب ثم يصب فوق القالب.

ـ يدخل الفرن لمدة نصف ساعة أو حتى يحمر السطح ويتشرب معظم اللبن. (يضاف اللبن إلى الكيكة أثناء الطهى كلما لزم الأمر).

ـ (يمكن إضافة كريمة إلى سطح الكيكة بدلاً من اللبن).

ـ تقطع بالسكين إلى قطع مناسبة، وتقدم.

*****

كيكة الشيكولاتة

المقادير:

نصف كيلو دقيق. ربع كيلو سكر سنترفيش(ناعم)

٥بيضات. ربع كيلو زبدة. ذرة ملح.

ملعقة عصير ليمون. ليمونة مبشورة.

الصلصة:ـ

٢كوب لبن حليب. ٢ملعقة زبدة.

٢٠٠جرام شوكولاتة. ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:ـ

ـ توضع الزبدة فى الإناء وتخفف جيداً، ثم يوضع السكر والبيض وتخلط جيداً. ثم يضاف الدقيق المنخول قليلاً قليلاً مع التحريك المستمر

ـ يضاف إليها الملح وعصير الليمون، والليمون المبشور.

ـ توضع العجينة فى قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.

ـ يزج فى الفرن حتى الاستواء، ويترك ليبرد لمدة ١٠دقائق ثم يقلب. ويقدم مع صلصة الشوكولاتة.

تحضير الصلصة:ـ

ـ يخلط اللبن الحليب والشوكولاتة، ويوضعا على نار هادئة حتى تذوب الشوكولاتة، وتخلط جيداً.

ـ يضاف السكر وتترك حتى تغلى، وتخفف النار وتترك لمدة ٥دقائق مع التحريك المستمر مع إضافة الزبدة الفانيليا. وتقدم ساخنة.

*****

كيكة الفاكهة المجففة

المقادير:ـ

١٥٠جرام دقيق.
١٠٠جرام زبيب نباتى.
١٠٠جرام سكر.
١فنجان فواكة مخففة ومقطعة.
١٠٠جرام سمن.
٢بيضة ـ وصفار بيضة.
مبشور ليمونة ناعم.

الطريقة:ـ

ـ يخفق الزبد مع السكر فى وعاء، ثم يضاف نصف فنجان ماء إلى السكر ويذاب جيداً ويترك.

ـ يضاف الزبيب بعد غسله ودعكة بالدقيق ثم تضاف الفاكهة المخففة بعد نقعها فى الماء وبشرها.

ـ ثم يضاف مبشور الليمونة والدقيق ويخلط الجميع جيداً.

ـ يدهن القالب بالزبد ويصب فيه الخليط، ويدخل الفرن الحار. لمدة ٥دقائق.

ـ ثم تخفض درجة حرارة الفرن وتترك حتى تنضج. وذلك عند ظهور تشققات على سطح الكيكة.

ـ تترك حتى تبرد، وتقطع إلى قطع مناسبة، وتقدم.

كيكة البرتقال

المقادير:ـ

ربع كيلو دقيق.　　　　١ملعقة بيكنج بودر.

١كوب عصير البرتقال.　　　　٣ برتقالات(مبشور).

٥بيضات. (صفار فى إناء، والبياض فى إناء آخر).

الطريقة:ـ

ـ يخلط الدقيق المنخول مع عصير البرتقال وصفار البيض والبرتقال المبشور جيداً.

ـ يضرب بياض البيض فى وعاء جيداً حتى يصبح هشاً ثم يضاف إلى الخليط السابق.

ـ يصب الخليط فى قالب مدهون بالزبد، ويوضع فى فرن حار أولاً ثم نخفض الحرارة حتى ينضج ويحمر الوجة.

ـ تخرج من الفرن، وتقطع إلى قطع مناسبة، وتترك حتى تبرد وتقدم فى أطباق.

طريقة أخرى لعمل كيكة البرتقال

المقادير:ـ

١,٥ فنجان دقيق	١ملعقة صغيرة فانيليا
١,٢٥فنجان سكر ناعم	مبشور برتقالة
١فنجان زبد	١برتقالة مقشرة ومفصصة
١ملعقة بيكنج بودر	٢بيضة

ولدهن القالب: زبد ـ دقيق.

الطريقة:ـ

ـ تضرب الزبدة حتى تصبح هشة ثم يضاف إليها السكر مع التقليب

جيداً. ثم يضرب البيض قليلاً ويضاف إلى الخليط السابق.

- ويضاف الفانيليا ومبشور البرتقالة.

- يضاف الدقيق والبيكنج بودر المنخول إلى الخليط ويقلب حتى يكون عجينة.

- يوضع مقدار من العجينة فى القالب المدهون بالزبد ومرشوش بالدقيق، ثم يرص فوقها بعض فصوص البرتقال ثم تغطى بطبقة من العجينة، ويرص فوقها باقى فصوص البرتقالة ثم تغطى بباقى العجين، ويسوى السطح.

- يمكن تجميلها بصب قليل من الحلوى وشرائح من قشر البرتقال وتقدم.

*****

كيكة البلح

المقادير:-

١,٥ فنجان دقيق.	٥بيضات.
١فنجان سكر ناعم.	١ملعقة فانيليا.
١ملعقة شاى بيكنج بودر.	١مبشور ليمونة.

للتغطية:-

١كيلو بلح منزوع النوى(بلح رطب)

٣ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ٣ملعقة زبدة

الطريقة:-

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر مع ذرة ملح فى وعاء عميق.

يخفق البيض جيداً، ويضاف إليه السكر الناعم، ويستمر الخفق حتى نحصل على قوام غليظ.

ـ تضاف الفانيليا ومبشور الليمون ثم يضاف الدقيق تدريجياً مع إضافة قليل من الماء الدافئ. ويقلب الخليط حتى يتكون عجينة متجانسة.

يبطن القالب بالزبدة، ويرش بسكر سنترفيش، ويرص البلح الرطب المقسم أنصاف. إلى جنب مع عدم ترك فراغات(يراعى أن يكون مكان النواة لأعلى).

ـ تصب العجينة السابقة فى القالب فوق البلح المصفوف، ثم توضع فى فرن متوسط الحراة حتى يتم نضج الكيكة.

ـ يقلب على طبق. ويترك ليبرد ثم يقدم (لاحظ ظهور البلح المصفوف بشكل رائع).

كيكة بالكاكاو والقرفة:

المقادير:ـ

٢فنجان دقيق.	١ملعقة صغيرة قرفة.
٥, ١فنجان سكر بودرة.	١ملعقة صغيرة فانيليا.
نصف فنجان زبدة.	٢ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
ثلث فنجان كاكاو(شيكولاتة).	فنجان لبن حليب.
٣بيضات.	

الطريقة:ـ

ـ يدعك الزبد جيداً، ثم يضاف إليه السكر الناعم ويستمر دعكه حتى يصبح هشاً كالكريمة.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إليها الكاكاو والقرفة.

ـ يصب البيض قليلاً فى وعاء ثم يضاف إليه تدريجياً الزبد والسكر المدعوكين سابقاً مع التقليب الجيد المستمر.

ـ يضاف إلى الخليط السابق خليط الدقيق والكاكاو والقرفة ويقلب جيداً مع إضافة اللبن تدريجياً، حتى نحصل على عجينة متجانسة.

- تصب العجينة فى قالب مدهون بالزبد، وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

- تقلب الكيكة على طبق مستطيل مسطوح، وتترك حتى تبرد ثم تقطع إلى شرائح. . وتقدم.

*****

كيكة العسل الأبيض(عسل النحل)

المقادير:

٣فنجان دقيق. ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٥ , ١فنجان لبن حليب. ملعقة صغيرة مبشور ليمونة.

٢ملعقة كبيرة زبد أو سمن. ١ملعقة فانيليا.

فنجان سكر ناعم. ٢بيضة. ذرة ملح.

للتغطية:ـ

٣ملاعق كبيرة عسل نحل. ملعقة كبيرة سكر.

٢ملعقة كبيرة زبد. ٢ملعقة كبيرة مكسرات.

بياض بيضة.

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق وذرة الملح والفانيليا فى إناء عميق.

- فى وعاء آخر يخلط الخميرة(البيكنج بودر) مع السكر واللبن الدافى، ثم يصب على الدقيق. ويضاف إلى الخليط البيض المخفوق ومبشور الليمون.

- تخلط العجينة جيداً، ويغطى وتترك قليلاً حتى تختمر (أى يزداد حجمها).

- توضع فى قالب مستطيل - مدهون بالزبد، أو تشكل حسب الرغبة.

- يغطى السطح بخليط من العسل والسكر والزبد وبياض البيضة بعد أن يضرب جيداً. ثم يغطى به الكيكة(العجينة) وينثر فوقها المكسرات.

- تزج قى فرن متوسط الحرارة، ثم تنضج وتقدم على طبق بعد أن تقطع إلى قطع متساوية.

*****

كيكة العسل الأسود

المقادير:-

١كيلو دقيق.	ملعقة كبيرة قرفة.
كوب سكر ناعم.	ملعقة صغيرة فانيليا.
كوب زبد أو سمن.	ربع ملعقة صغيرة قرنفل مفروم.
كوب عسل أسود.	ملعقة بيكربونات صودا.
٥بيضات.	٢ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:-

- تدعك الزبدة - أو السمن - مع السكر مع إضافة صفار البيض المضروب بالفانيليا(يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب بخفة).

- يضاف الدقيق المنخول مع بيكربونات الصودا والملح والقرفة والقرنفل - ويقلب الخليط جيداً.

- يضرب بياض البيض، ويضاف إلى الخليط السابق مع التقليب حتى نحصل على عجينة متجانسة.

- تصب العجينة فى قوالب مدهونة بالسمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة. حتى تنضج ثم تقلب وتقدم.

*****

كيكة العسل الأسود بالبلح

المقادير:-

٤كوب دقيق. ذرة ملح. كوب لبن.

كوب سكر ناعم. ٢كوب بلح عجوة(مقطع قطعاً صغيرة).

٤بيضات. كوب سمن ـ أو زبد.

كوب عسل أسود. ٤ملاعق صغيرة بيكنج بودر.

كوب فول سودانى.

الطريقة:-

ـ يدعك السمن مع السكر جيداً حتى يصير هشاً ثم يضاف البيض ويقلب الخليط جيداً.

ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح ويضاف إلى المزيج السابق مع التقليب، وإضافة اللبن تدريجياً.

ـ تضاف العجوة والفول السودانى ويقلب الخليط.

ـ تدهن الصينية، أو القالب بالسمن، وتبطن بورق الزبدة ثم يصب فيها العجينة وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

ـ تقلب على طبق ثم تنزع عنها ورق الزبدة

ـ تجمل الكيكة كالآتى:-

ـ ترش بسكر ناعم حتى يغطيها تماماً أو تغطى بالحلوى مع رشها بالشيكولاتة، والفاكهة المكسرة وتقدم.

ارشادات لنجاح عمل الكيكة

ـ قبل البدء فى العمل تدهن الصوانى أو القوالب بالسمن، وكذلك ترش بالدقيق أو تبطن بالورق الشفاف

ـ يوقد الفرن قبل البدء فى العمل.

ـ مراعاة الدقة فى أخذ المقادير، وتنفيذ الطريقة. وأن يكون العمل

فى مكان جيد التهوية.

- سرعة الإنجاز، وإدخال الكيكة فى الفرن عقب الإنتهاء من عملها مباشرة قبل أن يقل مفعول الخميرة.

- لا ينبغى أن تكون العجينة يابسة أو لينة أكثر من اللازم، حتى لا تتسرب الفاكهة أو الزبيب فى قاع الكيكة.

- يجب عند إدخال الكيكة فى الفرن أن تكون حرارتة متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية قبل تمام النضج. ويراعى وضع القوالب الصغيرة فى الرف العلوى، والقوالب المحتوية على فواكه أو زبيب فى الرف السفلى.

- عند صب العجينة فى القالب المعد لها ، يجب ألا تزيد الكمية عن ثلثى القالب. ومراعاة إضافة الخميرة مع آخر ملعقة دقيق أثناء العمل، وتخلط بخفة حتى تتجانس العجينة تماماً.

- يقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح إلا قليلاً. ولا ينبغى فتحة قبل ١٠ دقائق على الأقل - حتى لا يدخل الهواء البارد إلى الفرن.

- يغطى سطح الكيكة إذا إحمر وجهه قبل تمام النضج بورقة مزدوجة مدهونة بالزبد.

- يختبر نضج الكيكة بغرز سكين رفيع فى أحد الجوانب، فإذا خرج دون أن يعلق به شىء دل ذلك على تمام النضج ويستدل على تماسك وسط الكيكة عندما تحدث صوتاً أجوفاً عند ضربها.

- لا تقطع الكيكة إلا بعد أن تبرد تماماً حتى لا تتكسر.

- إذا أريد الاحتفاظ بالكيكة لفترة أطول دون أن تجف فيجب تركها صحيحة - دون تقطيعها - ووضعها فى علبة من البلاستيك مغطاة بعد أن تبرد تماماً و إلا تعفنت.

فطائر التفاح الصحيح

المقادير:

٤كوب دقيق. ذرة ملح. ٦تفاحات.

٤ملعقة كبيرة زبد أو سمن. ١٢قرنفلة. أو قليل من مسحوق.

جوزة الطيب. ملعقة شاى بيكنج بودر.

سكر ناعم قليل من صلصة الكستردة(شرحت سابقاً).

ماء ـ عصير ليمون.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح. ثم يضاف إليه الزبد، وتفرك جيداً بأطراف الأصابع، يضاف قليل من الماء وتعجن بحيث نحصل على عجينة متجانسة.

ـ يقور التفاح لإزالة البذور، بسكين رفيع أو مقورة، ثم يقشر ويترك فى ماء وعصير ليمون.

ـ يفرد العجين السابق بسمك نصف سم، وتقطع الفطيرة إلى ٦داوئر.

ـ توضع تفاحة فى وسط الفطيرة ويحشى نصف الفراغ بالسكر وعدد ٢قرنفلة، ويملأ باقى الفراغ بالسكر.

ـ تغطى التفاحة بأطراف الفطيرة، وتلصق الأطراف جيداً(تبلل الأطراف بالماء)

ـ يوضع فى فرن حار، حتى تنضج الفطير ويلين التفاح

ـ يرفع من الصينية، ويوضع على منخل سلك بعيداً عن تيار الهواء، ويترك حتى يبرد.

ـ يقدم على أطباق ومعه صلصة الكستردة، والسكر الناعم.

فطائر اللوز

المقادير:ـ

مقدار من الفطير البسيط ـ المعد سابقاً ـ . بيضة.

الحشوة:ـ

٢ملعقة كبيرة لوز مفروم. ملعقة شاى عصير ليمون.

٢ملعقة كبيرة سكر. ليمونة مبشورة.

١ ملعقة كبيرة زبد.

الطريقة:ـ

ـ تجهز الفطيرة البسيطة، وتفرد وتقطع إلى دوائر، وتوضع فى قوالب صغيرة مدهونة بالزبد.(يلاحظ كبر حجم الفطائر عن القالب لسهولة كسوتها. ويخرم القاع.

ـ يخفق الزبد والسكر جيداً حتى يصبح كالقشدة، ثم يضاف اللوز والبيض وعصير الليمون، ومبشور الليمون ويخرج الخليط جيداً.

ـ تملأ القوالب المكسوة بالفطيرة بخليط اللوز السابق إلى نصفها. وتسوى سطحها.

ـ تزج فى فرن حار حتى يحمر الفطير، ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج، وتقدم على أطباق.

*****

الفطائر الدسمة رقم (١)

المقادير:ـ

كوب دقيق ـ ذرة ملح. ٤ملاعق كبيرة زبد .

نصف ملعقة شاى عصير ليمون. ماء بارد للعجن .

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق والملح.
- يقطع الزبد إلى قطع صغيرة بحجم الجوز ويخلط بالدقيق.
- تعجن بالماء البارد وعصير الليمون عجينة يابسة.
- تفرد وتطوى عدة مرات. ٥مرات(أى تكرر عمليات الفرد والطى).
- تترك فى مكان بارد لمدة ساعة، ثم يعاد فردها وتستعمل.

*****

فطائر بلحم الضأن

المقادير:ـ

ربع كيلو لحم ضأن. ٣حبات طماطم متوسطة.

بصلة مقطعة إلى شرائح(حلقات). ملح. فلفل. ماء.

فطيرة من الفطائر الدسمة(المعدة أعلاه).

الطريقة:

- يقطع اللحم إلى مكعبات ويتبل بالملح والفلفل،وتقشر الطماطم وتقطع إلى حلقات.

- يوضع اللحم والبصل والطماطم فى طبق فرن على هيئة طبقات، وتتبل كل طبقة بالملح والفلفل ويضاف مقدار من الماء يصل إلى ثلث الطبق.

- يغطى الطبق بالفطيرة الدسمة(العجينة) ونضغط على الحواف جيداً حتى تلتصق. ويقطع بسكين حاد الزائد من الحواف.

- تضغط الحواف بظهر السكين على أبعاد متساوية ٢سم لتعمل الحافة على هيئة«فستون» مشرشر.

- يعمل ثقب بوسط الفطيرة ليتصاعد البخار منه.

- يدهن سطح الفطير بالبيض ويزج به فى فرن حار لمدة ١٠دقائق ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى يتم نضج اللحم تماماً. ويقدم ساخناً.

*****

الفطائر الدسمة رقم(٢)

المقادير:ـ

٢كوب دقيق.	ذرة ملح.	ماء بارد.
٢كوب زبد.	ملعقة شاى.	عصير ليمون.

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق والملح.

- تعمل حفرة وسط الدقيق ويصب فيها جزء من الماء وتعجن العجينة يابسة.

- توضع على لوح خشب، أو زجاج نثر فوقه ذرات دقيق وتعجن بخفة حتى تتماسك أجزاؤها.

- تفرد العجينة على شكل مستطيل، يكفى لوضع الزيت عليه.

- تبسط الزبدة على نصف العجينة المفرودة، ويطوى عليها النصف الآخر، ويضغط على الأطراف بخفة.

- تدار العجينة على هيئة نصف دائرة (أى يطوى ثلث العجينة من إحدى الأطراف، ثم يطوى فوقه الثلث الذى فى الطرف الآخر).

- تفرد مرة ثانية على هيئة مستطيل ثم يطوى على هيئة ٣أقسام(كما حدث أعلاة).

- وتكرر عمليات الفرد والطى بنفس الطريقة ٦مرات.

- يلاحظ وضع العجينة(الفطيرة) فى مكان بارد لمدة ١٠ـ ١٥دقيقة بين كل مرتين.

- تفرد العجينة للمرة الأخيرة ثم تقطع إلى قطع متساوية أو تشكل حسب الطلب.

- ملاحظة

كثرة عدد مرات الفرد والطى يساعد على توزيع الزبد فى العجين وزيادة طبقاته وخفته.

- يرص على صينية مدهونة بالزيت ويخبز - أو يحشى بالمربى، أو الفاكهة كما فى الطرق الآتية.

*****

شطائر الفطير بالمربى والكريمة

المقادير:-

فنجان كريمة. بياض بيضة لدهن الوجه.

٣ملاعق كبيرة من مربى المشمش. ٣ملاعق كبيرة سكر ناعم.

الطريقة:-

- تعمل الفطيرة الدسمة السابقة وتفرد مستطيل ٢٠× ٢٨سم.

- يقسم المستطيل إلى نصفين ١٠× ٢٨سم.

- توضع المستطيلات على صينية ويخرم السطح بالشوكة ثم تعمل علامات بالسكين بالعرض بحيث يكون البعد بينها ٥ر٤سم(لتكوين أصابع ٥ر٤×١٠سم).

- يترك الفطير فى مكان بارد لمدة ربع ساعةثم يدهن السطح ببياض البيض ويرش خفيفاً بالسكر.

- تزج فى فرن حار حتى ترتفع الفطيرة وتنضج.

- ترفع من الصينية وتقلب على منخل سلك حتى تبرد.

- تفصل الأجزاء بعضها عن بعض بالضغط على العلامات بسكين حاد.

- يبسط نصف عدد القطع بالمربى والنصف الآخر بالكريمة المخفوقة ثم يلصق كل اثنين معاً - أحدهما بالمربى والآخر بالكريمة.

- يغطى السطح بالسكر الناعم. ثم ترص الشطائر بنظام على طبق مفروش بورق دانتيل. . ويقدم.

*****

شطائر الفطير(طريقة أخرى)

الطريقة:-

- مثل السابق، ولكن الإختلاف فى عدد الطبقات.

- تعمل الفطيرة كالسابق - مع ملاحظة عدم رش السطح بالسكر، تخبز وتفصل الأجزاء بعضها عن بعض وتترك حتى تبرد.

- يغطى ثلث عدد القطع بالمربى، والثلث الآخر بالكريمة المخفوفة، والثلث الباقى بالسكر الناعم.

- تجمع الثلاث طبقات مكونة واحدة. وهكذا على أن تكون الطبقة السطحية مغطاة بالسكر.

*****

شطائر الفطير (طريقة ثالثة)

الطريقة:-

- مثل السابقة - ولكن تغطى ثلث القطع بالمربى والثلث الباق بالكريمة

- تجمع كل ٣طبقات معاً مكونة واحدة بشرط أن تكون الطبقة السطحية من المربى(مربى - كريمة - مربى).

- يجمل السطح بالفستق المفروم - أو بخطوط من الكريمة وتقدم على أطباق مفروشة بورق دانيتل.

*****

أصابع الفطير المحشوة

المقادير:ـ

عجينة فطير دسمة(رقم٢).　　٢بيضة.

الطريقة:ـ

ـ تعمل الفطيرة الدسمة رقم(٢) وتفرد إلى سمك نصف سم ثم تقطع إلى مربعات ٧× ٨سم (تقريباً).

ـ تلف المربعات على قطع غاب أو على قطع خشبية اسطوانية (مغسولة جيداً) يكون قطرها ١سم وتلصق الحافة بالبيض.

ـ تدهن الأصابع بالبيض، وترص على صينية مدهونة بالزبد، وتترك لمدة ربع ساعة ثم تخبز فى فرن حار نوعاً حتى ينضج الفطير.

ـ تنزع قطع الغاب، أو الخشب وتترك الأصابع حتى تبرد ـ ثم تحشى بالحشو، ـ حسب الرغبة.

أنواع من الحشوات:ـ

١ـ كريمة مخفوفة محلاة بالسكر ويضاف إليها قليل من الفانيليا.

٢ـ كريمة مخفوفة مضاف إليها فواكه مسكرة مفرومة.

٣ـ كريمة مخفوفة محلاة مضاف إليها نوع من المربى.

٤ـ كريمة مخفوقة محلاة بالسكر ويضاف إليها نوع أو أكثر من المكسرات المفرومة.

*****

فطائر محشوة

المقادير:ـ

نصف كيلو من عجينة الفطير الدسم(٢).

صفار بيضة مضروبة فى ملعقة ماء بارد لدهان الفطائر.

للحشو:ـ

الجبن الرومى المبشور مع ملعقتان من الصلصة البيضاء.

أوـ حشوة من العصاج + الطحنية + نصف ملعقة خل وملعقة بقدونس مفروم ويتبل.

الطريقة:ـ

ـ تفرد العجينة بسمك ١سم وتقطع إلى دوائر قطرها ٥سم.

ـ يدهن سطح الدوائر بخليط البيض(المضروب مع الماء).

ـ يوضع ملء ملعقة من الحشوة السابقة بوسط نصف عدد الدوائر (العجينة).

ـ يغطى الحشو بواسطة النصف الآخر من الفطير، فنحصل على فطائر محشوة مغطاة.

ـ توضع فى صينية مدهونة بالزبد، وتترك ربع ساعة فى مكان بارد ـ ثم تزج فى فرن حار نوعاً حتى تنضج.

ـ تقدم فى صحن على ورق دانتيل.

*****

فطائر بالمشمش

المقادير:

نصف كيلو من عجينة الفطير الدسم(٢).

فنجان كريمة محلاة بالسكر.

علبة صغيرة مشمش محفوظ. سكر ناعم.

الطريقة:ـ

ـ تعمل الفطيرة الدسمة(٢)، وتفرد بسمك نصف سم.

ـ تقطع الفطيرة إلى دوائر قطرها ٥سم.

ـ تغمس قطاعة عجين قطرها ٥ر٢سم(بوصة) فى الماء الساخن وتوضع وسط دوائر العجين السابقة، ويضغط عليها لعمل علامة تصل لمنتصف سمك العجينة..

ـ تخبز فى فرن حار حتى تنضج ثم تبرد.

ـ تنزع الحلقة الوسطى من الفطيرة ويقور ما بوسط الدائرة(الجزء اللين).

ـ يصفى المشمش من الشراب قبل استعماله بمدة. ويوضع بفراغ كل حلقة نصف مشمشة بحيث يكون التجويف الأوسط للمشمشة لأعلى.

ـ يجمل فراغ المشمش بالكريمة المخفوفة. ويقدم فى أطباق.

*****

القطائف بالمكسرات

المقادير:

نصف كيلو قطائف. كوب من الشراب السكرى بماء الورد.

سمن ـ أوزيت للتحمير.

للحشو:ـ

٢ملعقة كبيرة زبيب. ٣ملاعق كبيرة مكسرات مفرومة غليظاً.

٢ملعقة كبيرة سكر سنترفيش.

الطريقة:ـ

ـ ينظف الزبيب ويخلط بالمكسرات وبالسكر السنترفيش.

ـ يوضع مقدار ملعقة شاى من الحشو فى كل واحدة من القطايف وتطوى الأطراف ويضغط عليها جيداً حتى تلتصق ـ أو توضع كل دائرتين معاً إذا كانت القطائف صغيرة.

- يسخن الزيت، أو السمن، وتحمر فيها القطائف ثم تنشل وتسقى ساخنة - بالشراب البارد ثم توضع على طبق مسطح، وتجمل بالكريمة المخفوفة المحلاة بالسكر، أو تجمل بالفستق المفروم - أو جوز الهند المبشور وتقدم ساخنة أو باردة.

****

بقلاوة بالبندق

المقادير:-

نصف كيلو جلاش طازج.	٢ملعقة كبيرة سمن.
فنجان بندق محمص مفروم.	مقدار من الشراب.

الطريقة:-

- تدهن صينية قطرها ٣٠سم تقريباً بالسمن جيداً.

- يقطع الجلاش إلى مستديرات باتساع الصينية ويرص نصفه بالصينية مع رش قليل من السمن بين كل ثلاث ورقات، ويوضع كذلك نصف البقايا.

- يوضع البندق المفروم ويراعى ترك حوالى ٢سم من الحافة بدون حشو، ويغطى بالنصف المحجوز من البقايا ثم بالنصف الثانى من مستديرات الجلاش - مع ملاحظة. الرش بالسمن بين كل ثلاث ورقات.

- تقطع صينية الجلاش بالسكين قطعاً «معينة الشكل» سمبوسكة.

- يسخن السمن بشرط ألا يقدح، ويصب على السطح ثم تزج الصينية فى فرن هادئ حتى يحمر لونها وينضج.

- تسقى ساخنة بالشراب البارد، وتترك حتى تبرد تماماً ثم تقدم على صحن بللور« مسطح.

*****

أصابع الجلاش بالكريمة

المقادير:ـ

نصف كيلو جلاش طازج. ٣ملاعق كبيرة سمن.

سكر بودرة. مقدار من الكريمة .

الطريقة:ـ

ـ تؤخذ ورقة جلاش وتثنى ثلاثاً أو أربعاً عرضاً، ويوضع بها ملء ملعقة شاى من الكريمة باتسير٥ر١سم من الجوانب دون حشو.

ـ تكرر العملية حتى ينتهى مقدار الجلاش.

ـ ترص الأصابع فى صينية مدهونة، ويسيح مقدار من السمن ويرش فوقه.

ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها.

ـ تترك حتى تبرد ويرش الوجة بسكر بودرة وترص فى الصحن المعد وتقدم.

*****

أصابع الجلاش بالمكسرات

المقدار:ـ

١/ ٢كيلو جلاش طازج. ٣ملاعق كبيرة سمن.

للحشو:ـ

فنجان مكسرات مفرومة. ٣ملاعق كبيرة سكر سنترفيش.

مقدار شراب ماء ورد.

الطريقة:

ـ مثل طريقة أصابع جلاش بالكريمة مع استبدال الكريمة بالمكسرات ويسقى الأصابع بالشراب البارد

أصابع الإكلير

المقادير:

كوب ونصف من الدقيق. ٤بيضات كبيرة ـ أو ٥بيضات صغيرة.

كوب ماء أو لبن حليب. نصف كوب زبدة.

ملعقة طعام من السكر، ربع ملعقة صغيرة ملح.

الحشوة:ـ

نصف كوب من السكر. صفار ٥بيضات.

ربع كوب من الدقيق. رشة ملح صغيرة.

٢كوب من الحليب. ملعقة صغيرة فانيليا.

التغليفة:ـ

كوب شيكولاتة مفرومة. واحد وربع كوب سكر ناعم.

٢ملعقة ماء ساخن.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والملح. ويوضع الماء والزبدة فى وعاء ويرفع على النار الخفيفة حتى تذوب الزبدة وتبدأ فى الغليان.

ـ يضاف خليط الدقيق والملح دفعة واحدة إلى مزيج الزبدة ويحرك بقوة بملعقة خشبية حتى تزول الكتل منه.

ـ توضع القدر فوق النار ويحرك المزيج لمدة دقيقة يراعى عدم تجاوز الدقيقة، لأن التجاوز يؤدى إلى عدم انتفاخ الإكلير أثناء الخبز.

ـ ترفع القدر عن النار، وتضاف البيضة الأولى إلى المزيج ويخفق جيداً بالملعقة، ثم تضاف البيضة الثانية، ويخفق العجين، ثم الثالثة.. ثم الرابعة.. وتحرك جيداً بالملعقة.

ـ يحمى الفرن. وتدهن صينية بالزبدة وتغطى بورق مدهون بالزبد، وينثر فوقها الدقيق.

ـ يوضع المزيج السابق داخل كيس التزيين، وعلى فتحتة فوهة قطرها سنتيمتر واحد.

ـ يطوى طرف الكيس للخارج ليسهل ملؤة بالعجين. ويضغط على كيس التزيين بحيث يخرج المزيج على شكل أصابع طولها ٧سم.

ـ تخبز أصابع الإكلير مدة ثلث ساعة أو حتى تصبح صلبة نوعاً ما.

ـ يوخز كل إصبع من أصابع الإكلير بطرف سكين حادة كى يجف جوف الأصابع أثناء الخبز، ثم تعاد الأصابع إلى الفرن وتخبز مدة ١٠دقائق أو إلى أن يصبح لونها ذهبياً.

ـ عندما تبرد أصابع الإكلير يشق كل إصبع طولياً من جانبة ويحشى بحشو الكريم باتسيير.

ـ تحضر تغليفة الشوكولاتة، وأثناء تزيين الإكلير يترك وعاء الشوكولاتة فوق الماء الساخن لكى تبقى سائلة ويسهل التزيين بها.

ـ يزين سطح الإكلير بالشوكولاتة، ثم تقدم.

*****

أيس كريم

المقادير:ـ

٢ملعقة كبيرة من قطع الكرز الحلوة المجففة.

٢ملعقة كبيرة من الزبيب النباتى.

ملعقة كبيرة من فاكهة مجففة.

ملعقة كبيرة من اللوز.

٢ملعقة كبيرة من شراب الأناناس.

٢ملعقة كبيرة سكر.

كوب كريمة.

بياض بيضتين.

الطريقة:ـ

ـ تخلط قطع الكرز والزبيب والفاكهة المجففة واللوز مع الشراب ويخلط الجميع جيداً ويترك الخليط مدة ٤ساعات مع التقليب من آن لآخر.

ـ يخفق بياض البيض حتى يصبح هشاً ويضاف إليه السكر بالتدريج مع الخفق حتى يتجمد الخليط ويصبح لامعاً.

ـ تخفق الكريمة حتى تصبح ثخينة ويضاف إليها بياض البيض.

ـ وصفار البيض أيضاً ـ ويخفق الجميع جيداً ثم يضاف خليط الفاكهة المجففة المخلوطة بالشراب ويجفف الجميع جيداً.

ـ يوضع الخليط فى قالب غير عميق، ويوضع بالفريزر لمدة ٦ساعات ثم يقدم مع رقائق البسكويت.

*****

الكريمة باتسيير بالفانيليا

المقادير:

٢كوب لبن مغلى. ٢ملعقة كبيرة لبن بارد.

٢ملعقة كبيرة دقيق. ٤ملاعق كبيرة سكر سنترفيش. فانيليا

الطريقة:ـ

يخلط البيض والسكر والدقيق باللبن البارد فى إناء عميق.

ـ يضاف اللبن المغلى على المزيج السابق مع التقليب بشدة بواسطة مضرب.

ـ يرفع الخليط على النار حتى يغلى مع التقليب المستمر بقوة وتترك ليغلى لبضع دقائق لإنضاج الدقيق.

ـ يرفع الوعاء من فوق النار، ويصب الخليط فى وعاء آخر من الخزف، تضاف إليه الفانيليا، ويستمر فى التقليب حتى يبرد.

الكريمة باتسيير بالكاكاو ـ وبالقهوة

المقادير:ـ

مثل الكريمة بالفانيليا، مع استبدال الفانيليا بملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو ـ أو الشوكولاتة . .

الطريقة:ـ

ـ نفس الخطوات السابقة، ولكن يضاف الكاكاو أو الشوكولاتة مع خليط الدقيق والسكر واللبن البارد.

ـ تتبع نفس المراحل السابقة.

ـ ولعمل الكريمة باتسيير بالقهوة. نتبع الخطوات السابقة مع استبدال الفانيليا بملعقة من النسكافيه.

*****

كريم شانتى

المقادير:ـ

كريم طازج. ١٠٠جم سكر ناعم. فنجان لبن حليب.

الطريقة:ـ

ـ نضع الكريمة واللبن فى وعاء نظيف جداً ثم تخفق بواسطة الخفاقة على ثلج، أو فى مكان بارد جداً.

ـ نوقف الخفق عندما نحصل على كريم ذو رغوة. نضيف السكر والفانيليا ـ قبل الإستخدام، وأحياناً يكون من الضرورى تصفية الكريمة بمنخل ناعم جداً.

*****

الكريمة الإنجليزية

المقادير:

٢فنجان لبن مغلى. ٤ملاعق كبيرة سكر سنترفيش.
نصف ملعقة كبيرة كسترد بودر. ٣بيضات . فانيليا.

الطريقة:-

- يخلط البيض والسكر والكسترد بودر جيداً.
- يضاف اللبن المغلى إلى الخليط السابق مع التقليب الجيد بالمضرب السلك.
- يرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر، حتى يخلط فوقها.
- يرفع الخليط عن النار ويصب فى وعاء خزفى مع إضافة الفانيليا والتقليب ويترك حتى يبرد.
- يمكن عمل الكريمة الإنجليزية بنفس المقادير السابقة ودون إضافة البيض.
- ويمكن استبدال الفانيليا بملعقة من الكاكاو أو الشوكولاتة وإجراء الخطوات نفسها.

*****

كريم سان جوزية

المقادير:

٢ملعقة كبيرة دقيق. ٣صفار بيض. ٤كوب لبن حليب.
١٠٠ جرام سكر. عود من القرفة. شريحة ليمونة.

الطريقة:-

- يخلط صفار البيض مع السكر فى وعاء.
- يذاب الدقيق فى فنجان من اللبن الحليب.
- يسخن باقى اللبن مع عود القرفة وقطعة الليمونة وقبل الغليان

تخرج عود القرفة و الليمونة، ويسكب اللبن فى وعاء، ويضاف ما تبقى من الدقيق ويعجن جيداً. ثم يضاف إلى خليط البيض والسكر.

- يوضع على نار هادئة، ويرفع عن النار قبل الغليان.

- يصب فى قالب، أو أو وعاء من الخزف ويترك ليبرد، ويمكن تزيينه بالجوز المبشور. ويكون جاهزاً للإستعمال.

*****

التارت (التورتة)

المقادير:

نصف كيلو دقيق.	١٢٥ جرام سكر ناعم.	
ربع كيلو زبدة.	فانيليا (ملعقة صغيرة).	٢ بيضة.

الطريقة:

- تدعك الزبدة مع السكر حتى يصبح لدينا مزيج متماسك.

- يضاف البيض (بيضة - بيضة) مع الدعك المستمر.

- يُنخل الدقيق مع الفانيليا، ويضاف إلى الخليط، وتعجن حتى يتكون لدينا عجينة متماسكة.

- توضع فى الثلاجة لمدة ٣ ساعات قبل الاستعمال.

*****

تارت التفاح

- ترق العجينة السابقة سمك نصف سم، ثم توضع العجينة فى قوالب بسمك ١سم، وتثقب، ثم توضع فى فرن نصف إستواء.

- يقشر التفاح إلى أنصاف دوائر بسمك نصف سم، ثم يحشى التارت بكريم باتسيير، ويوضع التفاح المقطع، ثم يزج فى الفرن حتى إكتمال النضج.

- تدهن بالمربى، وتزين بالكريم، وتقدم.

التارت (طريقة أخرى)

المقادير:

كوب دقيق. ٢ ملعقة سكر ناعم. ذرة ملح.

٣ ملاعق كبير كستردة. ٢ ملعقة سكر ناعم. ملعقة كبيرة زبدة.

الطريقة:

- يمزج الدقيق مع السكر، وذرة الملح وينخل.
- تخفق الزبدة مع قليل من الماء البارد، ثم تضاف إلى المزيج السابق، وتعجن، ثم توضع فى قالب مدهون بالزبد.
- تمزج الكستردة والزبدة والسكر الناعم معًا، ثم توضع فوق العجينة.
- تخبز التارت فى فرن معتدل الحرارة، حتى يتم النضج.

*****

تورتة عين الجمل

المقادير:

٤,٥ ملعقة كبيرة دقيق (فنجان دقيق). فنجان سكر ناعم.

ملعقة صغيرة فانيليا. فنجان زبد. ٢ ملعقة ماء دافىء.

نصف فنجان عين جمل مفروم.

٢ ملعقة شاى بيكنج بودر. ٥ بيضات.

الطريقة:

- يخفق الزبد مع السكر جيدًا.
- يضاف صفار البيض ويستمر فى الخفق لمدة ٣ دقائق ثم تضاف الفانيليا.
- يفرم الجوز ويخلط ببقية المقادير الجافة (الدقيق والخميرة والجوز).
- يخفق بياض البيض حتى يجمد تمامًا ثم يضاف إليه الماء الدافىء.

ـ تضاف المقادير الجافة وبياض البيض على خليط الزبد بالتبادل مع التقليب بخفة متناهية.

ـ تصب فى صينية مدهونة بالزبد، ويسوى سطحها تمامًا.

ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج، ثم تقلب وتترك حتى تبرد تمامًا، ثم تحشى بحشوة الزبد بروح القهوة ثم تغطى بحلوى الزبد بروح القهوة، وتنكش بالشوكة وتجمل بأنصاف الجوز المقشور.

يستعمل لتغطية التورتات أنواع من الحلوى مثل الجلاسيه (حلوى الماء) وحلوى الزبد. . .الخ ـ ونتعرض فى الصفحات التالية إلى طريقة عمل كل منها على حدة.

*****

الجلاسيه (حلوى الماء)

المقادير:

فنجان سكر ناعم. لون ونهكة حسب الرغبة.

ربع فنجان ماء دافىء.

الطريقة:ـ

ـ ينخل السكر ويضاف الماء الدافىء تدريجيًا مع التقليب الجيد حتى يصبح الخليط ناعمًا غليظ القوام. ويستمر التقليب حتى ينعم تمامًا. ثم يضاف إليه النهكة واللون ويستعمل بسرعة قبل أن يجف.

*****

جلاسيه بالقهوة

المقادير:

فنجان سكر حلوى. قهوة مصفاة دافئة.

أو روح القهوة فخفقة بالماء الدافىء.

الطريقة:

- تضاف القهوة تدريجيًا للسكر مع التقليب حتى يغطى الخليط ظهر الملعقة ثم تدفأ فى حمام مائى ثم تستعمل مباشرة.

- نلاحظ أنه إذا زاد التسخين، فإن الحلوى يذهب لمانعها وتتشقق.

*****

جلاسيه بالشوكولاتة

المقادير:

فنجان سكر حلوى. ١,٥ ملعقة كبيرة شوكولاتة.

نصف ملعقة زبد. ربع فنجان ماء.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- تذاب الشوكولاتة فى الماء على نار هادئة جدًا، ثم تترك حتى تصير دافئة. ثم يضاف السكر المنخول والفانيليا، ويقلب الخليط جيدًا على حمام مائى.

- يضاف الزبد وقليل من الماء - إذا لزم الأمر - حتى يغطى الخليط ظهر الملعقة - ويستعمل فى الحال.

- يمكن استبدال الماء بعصير البرتقال أو عصير الليمون، أو روح النعناع، مع استعمال ألوان طبيعية (نباتية) للحصول على جلاسيه بألوان الفاكهة المطلوبة.

*****

حلوى الزبد بالفانيليا

المقادير:

كوب سكر حلوى. نصف كوب زبد.

نصف ملعقة فانيليا. لون طبيعى - حسب الرغبة -.

الطريقة:

- يخفق الزبد جيدًا، ثم يضاف السكر المنخول تدريجيًا مع الخفق المستمر.

- تضاف النهكة واللون فى حالة استعماله، وتمزج جيدًا مع الخليط.

- ويستعمل لتغطية وتجميل الكعك، أو الترتات. أو حشو الكعك الأسفنجى والجاتوهات.

- يمكن إضافة ملعقة كبيرة من روح القهوة، أو إضافة ١,٥ ملعقة من الكاكاو - أو الشوكولاتة المبشورة المذابة فى اللبن الدافئ - أو الماء الدافىء. للحصول على حلوى الزبد بالقهوة - أو الشوكولاتة.

*****

الحلوى الأمريكية بالفانيليا - بالقهوة - بالشوكولاتة

المقادير:

١,٥ كوب سكر ناعم. بياض ٣ بيضات. فانيليا.

١ ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة:.

- تخلط المقادير السابقة فى إناء، ويضرب الخليط بشدة بواسطة المضرب، ويوضع فى حمام مائى،ويستمر حتى نحصل على قوام غليظ.

- يرفع عن النار مع استمرار الخفق حتى يبرد تمامًا.

- تضاف الفانيليا وتخلط جيدًا، ويستعمل.

- يمكن استبدال الفانيليا بملعقة من النسكافيه المذاب فى ملعقة ماء دافى - أو لبن دافىء.

- يمكن إستبدال الفانيليا بملعقة من الكاكاو - أو مسحوق الشوكولاتة المذابة فى ماء دافىء - أو لبن دافىء (ملء ملعقة).

الحلوى الأمريكية بالبرتقال ـ بالليمون

المقادير:

١ ونصف كوب سكر ناعم. ٣ بياض (بيضات).

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون. ٢ ملعقة ماء.

٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال. ١ ملعقة صغيرة مبشور برتقال.

الطريقة:

ـ تخلط المقادير السابقة جيدًا، وتكرر خطوات الحلوى الأمريكية بالفانيليا.

ـ للحصول على حلوى الليمون نستبدل مبشور البرتقال بمبشور الليمون، وزيادة عصير الليمون إلى ٢ ملعقة كبيرة والإستغناء عن عصير البرتقال، أو إستخدام ٣ ملاعق ماء. وتكرر الخطوات السابقة.

*****

تورتة المشمش

المقادير:

٢ فنجان دقيق. ذرة ملح. ١ كيلو مشمش.

٣ فنجان زبدة. نصف كوب ماء. ٢ فنجان سكر.

الطريقة:

ـ يخلط الدقيق والملح مع ملعقة سكر و٢ فنجان من الزبد، ويعجن بإضافة مقدار الماء (يعجن بأطراف الأصابع). حتى نحصل على عجينة متماسكة. وتترك فى مكان بارد لمدة ثلث ساعة.

ـ نتخلص من أنوية المشمش بعد أن يغسل فى إناء آخر ثم نضع مقدار فنجان من الزبد مع فنجان السكر ونرص فوقها المشمش ـ على أن يكون مقلوبًا ـ الجزء المجوف ناحية الزبد والسكر.

- يرفع الإناء على نار هادئة لمدة ربع ساعة. ثم يترك ليهدأ لمدة ثوان. ثم يضاف إليه ما تبقى من مقادير الزبد والسكر.

- تفرد العجينة السابقة فى صينية مدهونة بالزيت وتوضع فى فرن ساخن حتى تنضج.

- تقلب فى طبق التقديم، وتزين بكريمة المشمش ويقدم باردًا.

*****

تورتة الزبادى

المقادير:

٢ كوب دقيق. ٢ ملعقة كبيرة بيكنج بودر. كوب سكر.

٤ بيضات. كوب زبادى. فانيليا.

للشراب:

١,٥ كوب سكر. ملعقة صغيرة عصير ليمون.

٢ كوب ماء. فانيليا.

الطريقة:

- يذاب السكر فى الماء ويرفع على نار هادئة، ويضاف إليه عصير الليمون - ويترك الشراب يعقد قليلاً مع نزع الريم كلما ظهر على السطح - يرفع من على النار ويترك حتى يبرد.

- يضرب السكر مع الزبادى ويترك لمدة ساعة، ويضرب البيض فى وعاء آخر ويضاف إليه الفانيليا ويضاف إلى خليط الزبادى والسكر، ويضاف إليه الدقيق المنخول تدريجيًا مع التقليب الجيد.

- تقلب التورتة على منخل سلك. ثم على طبق التقديم بعد أن تبرد، وتخرم بالشوكة ثم تسقى بالشراب السكرى السابق إعداده - وتجمل بالكريم شانتيه وتقدم.

تورتة الزنجبيل

المقادير:

١,٥ ملعقة دقيق. ٥بيضات. ١ فنجان سكر.

١,٥ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ثلاثة أرباع فنجان لبن.

١,٥ ملعقة صغيرة زنجبيل. ٥ ملاعق كبيرة زبد.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر والزنجبيل فى وعاء عميق.

ـ يخفق الزبد مع السكر فى وعاء آخر ثم تضاف بيضة إلى الزبد وتخفق جيدًا، ثم تضاف بيضة ثانية وتخفق جيدًا، ثم بيضة ثالثة وهكذا حتى ينتهى البيض.

ـ يضاف الدقيق واللبن مع التقليب بخفة حتى تتكون عجينة متجانسة.

ـ يصب فى صينية مدهونة بالزبد، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج، ثم تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد.

ـ تقطع إلى ثلاث حلقات دائرية، وتحشى بحشوة الزنجبيل (انظر أدناه) ـ ويرش سطحها بقليل من السكر الناعم وتقدم.

حشوة الزنجبيل

المقادير:

٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم. ٢ ملعقة كبيرة زبد.

١ ونصف ملعقة زنجبيل سكر ناعم (مقطع رفيعًا).

الطريقة:

ـ تدعك الزبدة جيدًا ثم يضاف إليها السكر ويعاد خفقها حتى تصبح هشة ناعمة.

- يضاف إليها الزنجبيل المقطع، وتقلب جيداً. وتستعمل.

*****

حشوة الأناناس

المقادير:

فنجان كستردة. ملعقة صغيرة بقسماط ناعم.

ملعقة أناناس مقطع. قليل من روح الأناناس.

ملعقة كريمة مخفوقة.

الطريقة:

- تخلط المقادير السابقة ببعضها. وتستخدم.

*****

حشوة البرتقال

المقادير:

نصف فنجان سكر ناعم. ملعقة كبيرة زبد.

صفار بيضتين. عصير برتقالة - ومبشور.

١,٥ ملعقة بقسماط ناعم. برتقالة.

ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة:

- يسيح الزبد على نار هادئة ثم يضاف إليه البيض والسكر ومبشور البرتقال، ويخفق جيداً على النار الهادئة حتى يغلظ قوام الخليط.

- يرفع الوعاء عن النار، ويضاف إليه فتات الكعك وعصير البرتقال والليمون ويقلب جيداً. يترك حتى يبرد ثم يستعمل.

*****

تورتة البرتقال

المقادير

فنجان دقيق. ٥بيضات. عصير برتقالة.

فنجان سكر. مبشور برتقالة. فنجان زبد.

ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يدعك الزبد جيدًا، ثم يضاف إليه السكر ونحصل على ما يشبه الكريمة.

- فى الوعاء توضع بيضة مع معلقة كبيرة دقيق ويخلط جيدا حتى يمتزجا. ثم تضاف ملعقة ثانية ويكرر نفس الإجراء... وهكذا حتى ينتهى المقدار. ونحصل على عجينة. يضاف عصير البرتقالة، ومبشور البرتقالة، والخميرة وتخلط جيدًا بالمزيج.

- يصب المزيج السابق فى صينية مدهونة بالزبد - ويزج بها فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

- تترك الصينية لتهدأ قليلاً ثم تقلب على منخل حتى تبرد.

- تشق إلى نصفين وتحشى بحلوى الزبد والبرتقال، وتجمل حسب الذوق وتقدم. (يمكن تغطية التورتة فقط دون حشوها للسهولة).

*****

تورتة الشوكولاتة

المقادير:

١,٥ كوب دقيق. ٦ بيضات - فانيليا. ١ كوب سكر.

قليل من اللبن. ١ كوب زبد.

١,٥ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يخفق الزبد مع السكر حتى يصبح كالقشدة.

- يضاف البيض واحدة فواحدة - كما فى تورتة الزنجبيل - وتضاف الفانيليا. يضاف الدقيق والخميرة ويقلب بخفة مع استعمال قليل من اللبن - إذا لزم الأمر -.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة.

- تترك حتى تبرد ثم تشق نصفين، وتوضع طبقة سميكة من حشو الشوكولاتة، ثم تغطى التورتة بحلوى الماء (جلاسيه) بالشوكولاتة.

*****

تورتة الأناناس

المقادير:

كوب دقيق. ٥بيضات. كوب سكر ناعم.

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٢ كوب زبد سايح.

١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- تعمل بالطريقة الأسفنجية (السابقة)، ويضاف الزبد السايح فى النهاية مع التقليب بخفة.

- يصب الخليط فى صينية، ويخبز فى فرن حار.

- تقلب ثم تترك لتبرد، وتشق نصفين وتحشى ويرش وجهها بالسكر الناعم.

مقادير الحشوة: نصف كوب أناناس مفروم ومعصور.

ثلث كوب كريمة.

ربع كوب لوز مفروم - أو بقسماط ناعم.

٥ ملاعق سكر ناعم.

الطريقة:

- تخفق الكريمة جيدًا ثم تضاف إليها بقية المقادير، وتستعمل فى الحال.

*****

السويسرول

المقادير:

١ وربع كوب دقيق. ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

كوب سكر ناعم. فانيليا. ٥ بيضات.

للحشو والتجميل:

مربى أو كريمة - مكسرات - شوكولاتة.

سكر ناعم (حلوى زبد - انظر صـ٥٨).

الطريقة:

- تدهن صينية متوسطة الحجم بالسمن، ثم تبطن بورق الزبدة، وترش بالدقيق.

- يضرب البيض فى وعاء حتى يغلظ قوامه ثم يضاف إليه السكر ويستمر الضرب، ثم تضاف الفانيليا.

- ينخل الدقيق والبكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق.

- يمكن إضافة ٢ ملعقة شوكولاتة (كاكاو) إلى الدقيق أثناء التقليب إذا أريد عمل سويسرول بالشوكولاتة.

- تفرد العجينة فى الصينية المدهونة بالسمن، ثم تزج فى فرن حار حتى تنضج.

- ثم تقلب على ورقة زبد مرشوش بالسكر الناعم وهى ساخنة، ويترك ليبرد تمامًا. وتقطع الجوانب الجامدة، بعد نزع ورق الزبدة.

ـ تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض مع ترك حوالى٥ , ١سم من الجوانب بدون تغطيته (تخفف المربى بقليل من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها).

ـ تلف بخفة على شكل إسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع.. ثم تلف فى الورقة المرشوشة بالسكر الناعم وتترك مدة لتثبيت لفة السويسرول.

ـ(فى حالة عمل السويسرول بالكريمة. يلف السويسرول أولاً بدون حشو ثم تفرد وتوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلاً من المربى، ثم تلف ثانيًا كما فى حالة المربى).

ـ لتجميل السويسرول يدهن الوجه بالمربى ويرش عليه البندق المحمص أو تدهن بالمربى وتدحرج على شوكولاتة.

ـ أو تقطع إلى دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل.

ـ أو تغطى بحلوى الزبد ـ أو يصب فوقها حلوى الشوكولاتة.

وتقدم على أطباق مسطحة.

*****

جاتوه بالفريز

المقادير:

نصف كيلو دقيق. ملعقة بيكنج بودر. ٢ ملعقة قهوة مطحونة.

كوب زبدة. ٤ بيضات. فانيليا. رشة ملح.

٣ أكواب سكر. كوب ماء.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر فى وعاء.

ـ فى وعاء آخر يخفق بياض البيض جيدًا ثم نضيف نصف كمية السكر تدريجيًا، ثم نضيف خليط الدقيق والبيكنج بودر.

- يخفق صفار البيض مع قليل من الماء والفانيليا وبقية السكر.

- ثم يضاف إلى الخليط السابق (العجين).

- يمزج جيدًا، ثم يصب فى قالب مدهون بالزبد، ويزج فى فرن حرارته متوسطة حتى ينضج.

- يقلب على شبكة سلك حتى يبرد، ثم يقطع عرضيًا حتى نحصل على إسطوانتين (قطعتين).

تجهز الكريمة بالمقادير الآتية:

٢٢٥ جرام من مربى الفرواولة. ٣ملاعق من البودنج.

ملعقة صغيرة فانيليا. ٢ ملعقة كبيرة سكر.

٤ ملاعق كريم طازج. ٢٠ حبة فريز (فراولة).

- نضع فوق القطعة الأولى مربى البودنج. ثم تخفق الكريم مع الفانيليا ويدهن بها جوانب القالب ووجهه - ثم نزينها بالفريز (الفراولة) - وتقدم.

*****

كنافة بالمكسرات

المقادير:

كيلو كنافة. مقدار من الشراب السكري.

ثلثين كوب سمن.

الحشو: فنجان مكسرات مفرومة (نوع واحد أو أكثر).

(بندق - لوز - جوز - عين جمل - صنوبر - . .)

٢ ملعقة زبيب نباتى. ملعقة كبيرة سكر سنترفيش.

طريقة عمل الشراب:-

المقادير:

فنجان ماء. فانيليا. نفط من عصير الليمون.

٢ فنجان سكر سنترفيش.

الطريقة:

- يضاف السكر إلى الماء ويوضع فى وعاء على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر.
- يضاف عصير الليمون ويترك الشراب يغلى لمدة ٥ دقائق، وينزع الريم كلما ظهر على السطح.
- يرفع بعيدًا عن النار، وتضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد.

طريقة عمل الكنافة:-

- تفكك الكنافة، وتقطع بالسكين قطعًا صغيرة جدًا وتخلط بنصف مقدار السمن السائح.
- يفرد نصف مقدار الكنافة فى صينية مدهونة بالسمن على هيئة طبقة متساوية، ثم يوضع الحشو، ثم باقى الكنافة.
- يضغط على سطح الصينية باليد ضغطًا خفيفًا جدًا، ويرش بباقى السمن على السطح.
- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطحان.
- تسقى بالشراب المعد سابقًا، وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتجمل بالفستق المفروم - أو الكريمة.

*****

الكنافة بالقشدة

المقادير:

نصف كيلو كنافة. ٤ ملاعق كبيرة سمن.

ربع كوب ماء ساخن. نصف مقدار من الشراب برائحة ماء الورد.

للحشو: ١٢٥ جرام من القشدة.

الطريقة:

- يعمل الشراب ويترك ليبرد.

- تعرض الكنافة للهواء حتى تجف نوعًا ثم توضع فى صينية.

- يقدح السمن ويصب فوق الكنافة وتزج فى فرن هادىء أو تشوح على النار الهادئة مع التقليب حتى يحمر لونها.

- توضع على مصفاة لتصفية السمن، ثم ترش بمقدار الماء الساخن (ربع كوب) وترفع المصفاة للتخلص من الماء بسرعة. ثم تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تمامًا.

- يرش قاع صينية أخرى قطرها ٢٥ سم تقريبًا (نصف المقدار) وفوقها القشدة ثم تغطى بباقى الكنافة.

- يضغط على سطح الصينية باليد ثم تقلب فى طبق بللورى مستدير، وتجمل بالكريمة.

- أو توضع الكنافة فى قالب مجوف الوسط بدلاً من الصينية، وتقلب فى صحن مستدير، ثم يملأ التجويف بالفراولة، ويجمل السطح بالكريمة. والفراولة الصحيحة.

*****

الكنافة بالقشدة (طريقة أخرى)

المقادير:

كيلو كنافة. مقدار من الشراب. نصف كوب سمن.

للحشو: ١ كوب دقيق. ٢ كوب لبن حليب.

نصف كوب سكر سنترفيش. نصف كوب قشدة.

الطريقة:

- يعمل الحشو كالآتى:ـ

- يضاف السكر إلى الدقيق، ويخلط بحوالى نصف كوب لبن بارد،

ويستعمل المضرب السلك فى الخلط.

- يغلى اللبن الحليب ويصب على الخليط السابق مع التقليب السريع بالمضرب السلك، ويوضع الخليط لمدة ٣ دقائق على النار حتى ينضج.

- يرفع عن النار، وتضاف القشدة بعد تقطيعها قطعًا صغيرة، ويقلب الجميع حتى تختفى القشدة تمامًا ثم تضاف الفانيليا، ويترك الحشو حتى يغلظ قوامه.

- تشوح الكنافة فى السمن، ويوضع نصفها فى صينية قطرها حوالى ٣٥سم، ثم يوضع حشو القشدة ثم تغطى بباقى الكنافة، وتسوى باليد.

- تزج فى فرن هادىء حتى تحمر من جميع الجهات - تسقى وهى ساخنة - بالشراب البارد، وتقلب على طبق بللورى مستدير وتجمل بالفستق المفروم. وتقدم.

*****

أصابع الكنافة

المقادير:

نصف كيلو كنافة. ١ كوب سمن.

مقدار من الشراب برائحة الفانيليا.

للحشو:

١٢٥جرام مكسرات مفرومة. ملعقة سكر، فانيليا، أو ماء الورد.

الطريقة:

- يجهز الحشو بخلط المكسرات مع السكر وماء الورد أو الفانيليا.

- تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على المنضدة وتساوى (يغطى باقى المقدار كى لا يجف).

- يوضع مقدار ملعقة من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف كالأصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة - ويوضع فى صينية مدهونة

جيدًا بالسمن بشرط أن لا يلمس الطرف المقطوع طرف الصينية حتى لا يلتصق بها.

- تكرر هذه الإجراءات حتى تنهى الخصلة، وترص الأصابع فى الصينية بجوار بعضها تمامًا.

- وتكرر العملية مع خصلة كنافة أخرى، وهكذا حتى ينتهى المقدار.

- يسيح مقدار من السمن ويرش على الأصابع وتزج الصينية فى الفرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها.

- ترص الأصابع فى مصفاه لتصفية السمن، ثم ترش بقليل من الماء الساخن، وتهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة وتسقى الأصابع بالشراب المعد البارد، وتترك حتى تبرد.

- تقدم كما هى - أو تجمل بالفستق المفروم، أو بالكريمة.

*****

كنافة بالكريمة

المقادير:

كيلو كنافة. ثلثين كوب سمن. مقدار من الشراب.

الحشو:

مقدار من الكريم باتسبير، وتعمل هكذا:-

نصف كوب سكر سنترفيش. نصف كوب دقيق.

٢ كوب لبن حليب مغلى. ٢ بيضة. فانيليا.

الطريقة:

- يعمل الكريم باتسبير (انظر ص٥٤ كريم باتسبير بالفنانيليا.

- تقطع الكنافة قطعًا طولها حوالى ٥سم، وتشوح فى السمن حتى تتشربه جيداً.

تدهن صينية متوسطة قطرها ٣٥سم بالسمن جيدًا، ويوضع فيها نصف مقدار الكنافة، ويضغط عليها باليد ثم يوضع فوقها مقدار من الكريم باتسيير، ويسوى السطح مع ملاحظة ـ ترك حوالى ٢سم من محيط الصينية بدون كريمة.

ـ يوضع النصف الآخر من الكنافة ويسوى باليد بخفة ويرش السطح بالسمن رشًا خفيفًا وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطح.

ـ تخرج من الفرن وتسقى بالشراب البارد.

ـ تقلب على صحن بللورى مسطح، وتترك حتى تبرد وتجمل بوردات من الكريمة حسب الرغبة.

(يمكن إضافة ٢ ملعقة كبيرة بندق مفروم غليظًا إلى الكريم باتسبير)

*****

الأرز باللبن (البودنج)

المقادير:

٢ كوب لبن. ٣ ملاعق كبيرة أرز (مدقوق).

٦ ملاعق كبيرة سكر. ١ ملعقة صغيرة فانيليا ـ أو ماء ورد.

(يمكن استبدالها بالمكسرات المفرومة).

الطريقة:ـ

ـ يخلط الأرز المدقوق مع كوب من اللبن.

ـ يحلى باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف الأرز المذاب فى اللبن مع التقليب.

ـ يترك على نار هادئة، وتضاف الفانيليا بعد أن ينضج.

ـ يغرف فى الأطباق ويترك حتى يبرد ثم يجمل بالمكسرات ويقدم باردًا.

البليلة

المقادير:

كوب قمح مغسول جيداً.　　كوب لبن.

نصف كوب سكر.　　جوز هند مبشور.

الطريقة:

- ينقى القمح ويغسل جيداً، ويوضع فى الإناء ويضاف إليه الماء.
- يرفع الإناء على نار هادئة حتى ينضج القمح.
- تحلى بالسكر ويضاف إليها اللبن والمكسرات.

وتقدم فى أطباق صغيرة غائرة.

*****

اللبن الزبادى

المقادير:

٢ كوب لبن حليب.

١ ملعقة صغيرة لبن زبادى (مضى عليه يوم).

الطريقة:

- يغلى اللبن لمدة ١٠ دقائق مع التقليب المستمر ويعبأ فى أكواب الزبادى - أو سلطانيات صغيرة.
- تمزج الخميرة (ملعقة الزبادى البايت) بقليل من اللبن ثم تضاف إلى الأكواب دون تقليب - ومن أحد جوانب الكوب.
- توضع الأكواب - أو الأوانى فى صينية بها ماء دافىء، وتوضع فى مكان دافىء مغلق - مثل فرن أشعل لمدة ٥ دقائق ثم أطفأ - ويحتفظ بحرارته عدة ساعات فيتكون الزبادى.

*****

بودنج الأرز بالليمون

المقادير:

١,٥ ملعقة كبيرة أرز. قشر وعصير ليمونة كبيرة.

٢ كوب لبن. ملعقة سكر.

بيضتان. ملعقتان من المربى.

الطريقة:

- يطهى الأرز مع اللبن وقشر الليمون الرفيع على نار هادئة حتى ينضج تمامًا.

- ينزع القشر ويحلى اللبن بالسكر ويترك ليبرد قليلاً.

- يضاف صفار البيض وعصير الليمونة للخليط ويقلب جيدًا.

- يصب فى صينية مدهونة بالزبد، ويزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يجمد السطح قليلاً.

- يغطى السطح بطبقة من المربى، ثم يخفق زلال البيض (البياض) جيدًا حتى يجمد، ويوضع فوق المربى ويرش بقليل من السكر الناعم.

توضع الصينية مرة ثانية فى فرن هادىء حتى يجمد البياض ويصفر لونه. ويقدم.

*****

بودنج المكرونة باللبن

المقادير:

نصف كوب مكرونة رفيعة. قليل من الفانيليا.

٢ كوب لبن. سكر. بيضتان.

الطريقة:-

- تقطع المكرونة الرفيعة قطعًا طول الواحدة ٥سم تقريبًا وتنقع فى

اللبن لمدة ساعة.

- تطهى فى اللبن على نار هادئة حتى تنضج.

- تبرد ثم يضاف إليها البيض، وتحلى بالسكر وتقلب.

- تصب فى صينية صغيرة مدهونة بالزبد، ويوضع فى فرن هادىء حتى يحمر الوجه.

*****

بودنج بفتات الخبز

المقادير:

كوب لبن. ٢,٥ ملعقة كبيرة فتات خبز أبيض بايت.

٣ بيضات. ملعقة كبيرة مربى. فانيليا. ملعقة سكر ناعم.

الطريقة:

- يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويضاف إليه فتات الخبز ويترك لمدة ١٠ دقائق.

- يضاف صفار البيض والفانيليا ويقلب جيدًا.

- يصب الخليط فى صحن فرن مدهون، ويخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة.

- يوضع على السطح طبقة من المربى، ثم بياض البيض المخفوق جامدًا والمخلوط بملعقة سكر ناعم.

- يرش الوجه بقليل من السكر الناعم، ويزج الصحن فى فرن هادىء حتى يجمد بياض البيض، ويصفر لونه.

*****

بودنج الخبز بالزبد

المقادير:

٢ ملعقة كبيرة قطع خبز أفرنجى. مدهونة بالزبد.

٢ بيضة.

٢ كوب لبن.

سكر للتحلية.

١,٥ ملعقة كبيرة زبيب.

أو ملعقة كبيرة مربى لارنج.

الطريقة:

- يقطع الخبز الأفرنجى إلى شرائح رفيعة بالسكين، ويدهن بالزبد.
- يوضع طبقات متبادلة من الخبز والمربى فى طبق فرن مدهون بالزبد بحيث تكون الجهة المدهونة من الخبز لأسفل.
- يخفق البيض قليلاً ويضاف إليه اللبن والسكر والفانيليا ويقلب ليذوب السكر.
- يصفى الخليط على الخبز، ويترك حوالى ساعة ليتشرب الخبز السائل.
- يرش على الوجه قليل من جوزة الطيب.
- يزج فى فرن هادىء حوالى ساعة، حتى ينضج ويحمر الوجه.
- يقدم ساخنًا ـ أو باردًا.

*****

بودنج الكنارى

المقادير:

نصف كوب سكر.

نصف كوب دقيق.

نصف كوب زبد.

بيضتان.

ثلث ملعقة بيكنج بودر.

بشر ليمونة.

قليل من اللبن.

صلصة ليمون للتقديم (سبق شرحها).

الطريقة:

- يخفق الزبد والسكر جيداً حتى يصير كالقشدة ويضاف بشر الليمونة.

- تضاف بيضة وملعقة دقيق ثم يخفق الخليط جيداً.

- تضاف بيضة أخرى وملعقة دقيق ثم يخفق الخليط جيداً.

- يضاف باقى الدقيق المخلوط والبيكنج بودر - ثم يخفق الخليط جيداً.

- يضاف مقدار من اللبن إذا إحتاج الأمر - لتكون العجينة متوسطة الليونة.

- يصب الخيط فى قالب مدهون جيداً بالسمن ويغطى بورقة مدهونة.

- يطهى على البخار لمدة ساعتين. ويقلب على طبق ويقدم مع صلصة الليمون.

*****

بودنج التين

المقادير:

نصف كوب دقيق. نصف كوب عسل أبيض.

نصف كوب فتات خبز أفرنجى (بايت). بيضة.

٢ ملعقة كبيرة زبد. ربع ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم.

نصف كوب تين جاف مفروم. لبن (للعجن).

الطريقة:

- يفرك الزبد مع الدقيق بخفة ثم يضاف إليه باقى المقادير الجافة (خميرة - تين - فتات الخبز)

- تعمل حفرة فى الوسط وتصب فبها البيضة المخفوقة جيداً والعسل وقليل من اللبن.

ـ يعجن الخليط جيدًا ويضاف إليه مقدار من اللبن. كلما احتاج الأمر حتى تتكون عجينة لينة.

ـ تصب العجينة فى قالب مدهون بالزبد ـ بحيث تصل إلى نصف إرتفاعه. ثم يغطى بورقة مدهونة ويطهى على البخار لمدة ٢,٥ ساعة.

ـ أو يغطى بورقة مدهونة ثم بقطعة قماش مرشوشة بالدقيق وحينئذٍ يطهى بطريقة السلق لمدة ١,٥ ساعة.

*****

بودنج البلح

المقادير:

نصف كوب دقيق. نصف كوب فتات خبز.

نصف كوب زبد. نصف كوب بلح مفروم.

٢ ملعقة كبيرة عسل. بيضة. لبن (للعجن).

نصف ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم.

الطريقة:

ـ تخلط المقادير الجافة السابقة بعضها ببعض، وتعجن بالسوائل وتعمل مثل بودنج التين.

*****

ألماظية اللبن

المقادير:

٢ كوب لبن. ٢ ـ٣ ملاعق كبيرة ماء.

نصف ملعقة كبيرة جيلاتين. فانيليا ـ سكر.

الطريقة:

ـ يقطع الجيلاتين وينقع فى الماء لمدة ١٠ دقائق، ثم يذاب على نار

هادئة مع التقليب.

- يضاف الجيلاتين المذاب باللبن المغلى ويقلب جيدًا، ثم يحلى بالسكر، وتضاف إليه الفانيليا، ويترك حتى يبرد بشرط ألا يجمد.

- يصفى الخليط فى قالب مبلل جيدًا بالماء، ويترك فى مكان بارد - أو على الثلج حتى يجمد.

- يقلب على طبق أو يجمل بالفستق المفروم.

- يمكن تلوين الخليط السائل بقليل من اللون الأحمر - أو الأخضر النباتى.

*****

ألماظية اللبن بروح القهوة

مثل السابقة بإضافة ملعقة من روح القهوة - أو ملعقة كبيرة من القهوة المركزة المصفاة - بشرط ألا يزيد مقدار الخليط (لبن وقهوة) عن كوب.

*****

ألماظية اللبن بالموز

المقادير

كوب لبن.	ربع ملعقة كبيرة جيلاتين.
بياض بيضتين.	٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم.
١,٥ ملعقة لوز مطحون.	نصف كوب كريمة للتجميل.

*****

ألماظية الليمون

المقادير:

٢ كوب مكون من ٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون وماء.

نصف كوب ملعقة كبيرة چيلاتين. (نصف كوب) سكر مكنة.

الطريقة:

- يغسل الليمون ويجفف ثم يكحت قشره بقطع من سكر المكنة.
- يوضع السكر والماء والجيلاتين المقطع فى إناء ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر والجيلاتين.
- يضاف عصير الليمون للخليط ويقلب جيدًا ثم يترك حتى يبرد قليلاً.
- يصفى الخليط فى قالب مبلل جيدًا بالماء ويترك حتى يجمد.
- تقلب فى صحن بللور، وتجمل بالفستق المفروم.

*****

ألماظية البرتقال

المقادير:

كوب عصير برتقال.	نصف ملعقة كبيرة جيلاتين.
نصف كوب ماء .	سكر مكنة للتحلية.

الطريقة:

- يغسل البرتقال ويجفف ثم يكحت قشره بقطع السكر.
- يقطع الجيلاتين ويوضع فى إناء مع الماء والسكر، ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب.
- يضاف عصير البرتقال ويقلب الخليط، ويترك حتى يبرد دون أن يتجمد.
- تقلب الألماظية فى طبق بللورى، وتجل بالفستق وتقدم.

*****

ألماظية الفراولة

المقادير:

كوب من عصير الفراولة. نصف كوب سكر سنترفيش للتحلية.

كوب من الماء. قليل من اللون الأحمر النباتى.

نصف ملعقة كبيرة جيلاتين.

الطريقة:

- تغسل الفراولة عدة مرات، ثم يضاف إليها مقدار السكر على هيئة طبقات متبادلة مع الفراولة، وتترك لمدة ساعة.

- توضع الفراولة والسكر فى قطعة قماش نظيفة ويعصر لإستخراج العصير - ثم يكال.

- يقطع الجيلاتين ويذاب فيه مقدار على نار هادئة ثم يضاف لعصير الفراولة، ويقلب جيدًا، ثم يعاد تحلية الخليط، ويلون - إذا رغبت.

- تصفى الألماظية وتصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد.

- تقلب فى طبق بللور وتجمل بوحدات من الفراولة - وتقدم.

*****

ألماظية المانجو

المقادير:

كوب من عصير المانجو. ٣ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش.

كوب من الماء. نصف ملعقة كبيرة جيلاتين.

الطريقة:

- يغسل المانجو ويجفف، وتشق الواحدة إلى نصفين وتملأ بالسكر ثم يطبق النصفان على بعضهما ثانيًا وتترك لمدة ساعة.

- ينزع الجزء اللحمى للمانجو بملعقة.

- يدعك اللحم والسكر جيدًا حتى يذوب السكر تمامًا.

- يوضع الخليط فى شاشة ويستخرج العصير.

- يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار الماء على نار هادئة ثم يضاف إلى عصير المانجو، ويعاد تحلية الألماظية إذا لزم الزمر.

- تصفى الألماظية وتصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد.

- تقلب فى طبق بللور - وتجمل بالفستق المفروم - وتقدم.

*****

ألماظية قمر الدين

المقادير:

نصف كوب قمر الدين. نصف ملعقة جيلاتين.

كوب ماء للنقع. ملعقة زبيب نباتى وملعقة صنوبر.

نصف كوب سكر.

الطريقة:

- يقطع قمر الدين وينقع فى مقدار الماء لمدة ساعة ، ثم يصفى بمنخل سلك، ويكال، ويكمل بالماء لمقدار نصف كوب.

- يقطع الجيلاتين ويضاف السكر ومقدار نصف كوب ماء ويرفع على نار هادئة حتى يذوب الجميع.

- يضاف الخليط لقمر الدين ويعاد تحليته إذا إحتاج الأمر.

- يخلط الزبيب والصنوبر بألماظية قمر الدين، وتقلب من حين لآخر حتى تبدأ فى التجمد.

- تصب فى قالب مبلل، وتترك حتى تجمد.

- تقلب فى طبق بللور. وتجمل باللوز أو البندق المفروم - وتقدم.

*****

ألماظية التفاح

المقادير:

٢ كوب سائل مكون من:	سكر للتحلية.
٣ ملاعق ماء وعصير تفاح.	ملعقة صغيرة عصير ليمون.
نصف ملعقة جيلاتين.	قليل من اللون الأحمر النباتى.

الطريقة:

- يقطع الجيلاتين وينقع فى الماء ويترك. يغسل التفاح ويجفف ويبشر بالمبشرة، ثم يوضع التفاح المبشور فى شاشة ويعصر جيداً لإستخراج العصير.

- يذاب الجيلاتين على نار هادئة ثم يضاف لعصير التفاح ويحلى بالسكر ويضاف إليه عصير الليمون، ويلون خفيفاً.

- تصفى الألماظية فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد.

- تقلب فى طبق بللور - وتقدم.

*****

الكستردة

عبارة عن خليط من البيض واللبن محلى بالسكر ومضاف إليه مادة للنهكة وغالباً تكون الفانيليا - أو قشر الليمون.

الكستردة بالكرملة

مقادير الكرملة: ١٠ قطع سكر ماكينة.

٢ ملعقة كبيرة ماء.

- يضاف السكر ويغلى جيداً حتى يحمر السكر (الكرملة).

- تصب الكرملة فى القالب وهى ساخنة ويترك القالب دون تحريك حتى تبرد الكرملة وتجمد ثم يدهن القالب بالسمن.

مقادير الكستردة:

لكل كوب من اللبن ـ بياض بيضتين، ٣ بيضات.

ملعقة سكر ناعم ـ فانيليا.

الطريقة:

ـ يسخن اللبن ويضاف إليه البيض المربوب قليلاً.

ـ يضاف السكر والفانيليا، ويقلب الخليط حتى يذوب السكر.

ـ يصفى بمصفاة سلك فى القالب ـ الذى يغطى بورقة زبد مدهونة بالسمن.

ـ يوضع فى إناء به ماء يصل إلى نصف إرتفاع القالب.

ـ يرفع الإناء على نار هادئة لمدة ساعة، أو يوضع فى فرن هادىء حتى يجمد، مع مراعاة عدم غليان الماء، أو الكستردة.

ـ يقلب القالب وهو ساخن ـ بعد أن ينضج ـ فى طبق بللورى ويقدم ساخنًا ـ أو باردًا.

*****

جيلاتى اللبن

المقادير:

٢ كوب لبن. ملعقة كبيرة دقيق. ٢ بيضة. سكر ـ فانيليا.

الطريقة:

ـ يفصل الصفار عن البياض، ثم يخلط صفار البيض مع السكر والدقيق باللبن تدريجيًا حتى يمتزج الخليط جيدًا.

ـ يرفع على النار مع التقليب المستمر حتى يغلى تمامًا.

ـ يرفع المزيج عن النار، ويستمر التقليب حتى يبرد ثم تضاف الفانيليا.

- يخفق بياض البيض حتى يجمد ثم يمزج بالخليط السابق بخفة.

- يوضع الجيلاتى فى قوالب الثلج، ويترك ليجمد . أو يوضع فى الأكواب ويجمد فى الثلاجة، ويجمل بالمكسرات - ويقدم.

*****

جيلاتى الشوكولاتة

المقادير:

١,٥ كوب لبن   ٢ ورقة جيلاتين - كريمة.

٢ ملعقة كبيرة مسحوق شوكولاتة.   قليل من الماء - سكر للتحلية.

الطريقة:

- تذاب الشوكولاتة فى اللبن على نار هادئة وتحلى بالسكر.

- يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه الجيلاتين بعد أن يذوب تمامًا.

- يترك الخليط حتى يبرد ثم تضاف الكريمة، ثم يعبأ فى كؤوس وأكواب، ويوضع بالفريزر بالثلاجة حتى يجمد. ويجمل بالشوكولاتة والمكسرات.

*****

جيلى البرتقال

المقادير:

٢ كوب عصير البرتقال.   برتقالة مقشرة على شكل حلقات.

١ ملعقة جيلاتين.   ١ كوب زبادى.

الطريقة:

- يذاب الجيلاتين فى عصير البرتقال على نار هادئة مع التقليب المستمر.

- يترك الخليط حتى يبرد، ثم يضاف إليه الزبادى مع الضرب حتى يتجانس الخليط.

- يصب الخليط فى قالب، ثم يترك ليبرد، ويوضع فى الثلاجة - ثم يقلب فى طبق بللورى وتجمل بحلقات البرتقال - ويقدم.

*****

خشاف المشمش

المقادير:

نصف كيلو مشمش. ماء ورد. كوب ماء. ربع كيلو سكر.

الطريقة:

- ينزع نوى المشمش ويشق إلى نصفين ويوضع المشمش فى محلول السكر والماء، ويرفع على نار هادئة.

- ينزع الريم من السطح كلما ظهر.

- يرفع عن النار، ثم يضاف إليه ماء الورد ،يترك ليبرد. ويقدم فى أطباق تزين بالكريمة والفستق.

*****

خشاف القرع الإستامبولى

المقادير:

١ كيلو قرع. ماء ورد. ١ كوب ماء.

قشر ليمون. ربع كيلو سكر.

الطريقة:

- يقشر القرع ويقطع إلى مكعبات صغيرة. ثم يوضع مع السكر والماء فى إناء ويرفع على نار هادئة.

- ينزع الريم من السطح كلما ظهر.

- يرفع عن النار عند النضج ويضاف إليه ماء الورد ثم يترك ليبرد.

- يقدم فى أطباق، ويزين بالمكسرات.

كوكتيل الفواكه ـ سلطة الفواكه

المقادير:

شمامة صغيرة. ثمرتا خوخ. نصف كوب سكر.

٢ ثمرة كمثرى. ربع كيلو فراولة. عصير فاكهة.

الطريقة:

- تقطع الشمامة إلى نصفين أفقيين، وينظف قلبها من اللب. يقطع قلب الشمامة إلى قطع صغيرة جدًا.

- يقشر الخوخ والكمثرى وينزع منها النوى والبذور ثم تقطع إلى قطع صغيرة. وتنظف الفراولة.

- توضع قطع الفاكهة فى إناء وتغمر فى كمية من عصير الفاكهة وتوضع فى الثلاجة.

- تقدم فى أطباق صغيرة أو كؤوس مغطاه بطبقة من الثلج المجروش.

*****

جوز الهند المكسر (جوزية)

المقادير:

٤ فنجان سكر سنترفيش. نصف فنجان جوز هند مبشور جاف.

فنجان لبن.

الطريقة:

- يضاف السكر إلى اللبن ويرفع على النار ويقلب حتى يذوب السكر ويترك ليغلى ١٠ دقائق.

- يضاف جوز الهند المبشور، ويرفع الإناء عن النار.

- يقلب الخليط جيدًا حتى يغلظ قوامه.

- يصب فى صينية مبللة بالماء، ويساوى السطح تمامًا ويترك حتى يبرد تمامًا ويجمد.

- يقطع إلى أصابع ـ أو حسب الرغبة.

جوزية الفول السودانى

المقادير:

٣ فنجان سكر. فنجان فول سودانى مقشور. فنجان لبن.

ملعقة صغيرة فانيليا. ٢ ملعقة كبيرة زبد.

الطريقة:

- يوضع السكر والزبد واللبن فى إناء ويغلى على النار مع التقليب.
- يرفع الإناء من فوق النار ويترك الخليط لتهدأ حرارته مدة ٥ دقائق مع ملاحظة التقليب من حين لآخر.
- يضاف الفول السودانى المقشور ويخلط جيدًا، ثم يعاد الإناء على النار مع التقليب المستمر.
- يختبر الخليط من وقت لآخر بوضع قطعة منه فى ماء بارد فإذا ما تكورت، يرفع الإناء من فوق النار.
- تضاف الفانيليا ويخفق الخليط جيدًا بقوة لمدة دقيقتين.
- يصب فى صينية مدهونة، ويترك حتى يبرد ثم يقطع إلى مكعبات - أو حسب الرغبة.

*****

أقراص الفستق

المقادير:

كوب فستق مفروم - كوب ماء. ٢ كوب سكر سنترفيش.

الطريقة:-

يعمل محلول سكرى من السكر والماء ويترك يغلى حتى تظهر حبيبات التسكير على جدران الوعاء.

- ينزع الإناء من على النار، ويرفع المحلول السكرى لأعلى بكبشة

عدة مرات لمنع تكون قشرة سطحية.

- ينتخب الفستق المتساوى الحجم ويرص فى قوالب مستديرة قطرها ١٠سم، وارتفاعها ٢سم.

- يصب المحلول السكرى باحتراس على الفستق حتى يطفو، وتكرر العملية فى بقية القوالب وتترك القوالب دون حركة لمدة ٦ ساعات ليتجمد السكر.

- ثم تقلب القوالب وتنكس بإنحراف فوق بعضها لتصفية مادة الفستق الدهنية حتى لا تؤثر فى شفافية وطعم الأقراص وتترك القوالب على هذه الحالة ٦ ساعات أخرى.

- يوضع قاع القالب فى ماء ساخن حتى يسهل نزع القرص دون كسره، ويقلب على قاعدة سلك. أو منخل ويترك حتى يجف.

*****

قوالب الشوكولاتة

المقادير:

كوب شوكولاتة. نصف كوب زبدة كاكاو.

نصف ملعقة صغيرة روح الفانيليا.

الطريقة:

- تبشر الشوكولاتة وتقطع الزبدة قطعًا صغيرة.

- توضع الشوكولاتة والزبد فى إناء وترفع على النار فى حمام مائى وتقلب حتى تذوب تمامًا. ثم يرفع عن النار فى الحال حتى لا يتعكر لونها بزيادة التسخين.

- تضاف الفانيليا ريقلب الخليط، ثم يصب فى قوالب خاصة منقوشة (تصنع من الألمونيوم - أو البلاستيك) وتدهن بزيت البرافين.

- تترك حتى تجمد فى مكان متجدد الهواء - أو فى ثلاجة.

- ترفع من القوالب وتلف فى ورق مفضض.

- يمكن إضافة الجوز - أو البندق المفروم أثناء تشكيل الشوكولاتة.

*****

الشوكولاتة البسيطة

المقادير:

كوب شوكولاتة غير محلاه. ١,٥ ملعقة كبيرة زبد.

كوب لبن. ملعقة شاى فانيليا. ٢ كوب سكر سنترفيش.

الطريقة:

- تبشر الشيكولاتة وتذاب فى اللبن على نار هادئة.

- يضاف السكر والزبد ويقلب الخليط على نار هادئة حتى يذوب السكر تمامًا - بشرط ألا يغلى الخليط قبل تمام ذوبان السكر.

- يغلى الخليط حوالى ثلث ساعة مع التقليب المستمر.

- يختبر بوضع جزء منه فى الماء البارد، فإن تكونت منه كرة لينة ينزع من فوق النار.

- تضاف الفانيليا ويخفق الخليط جيدًا بملعقة خشب ٦ رقائق حتى يغلظ القوام.

- يصب الخليط فى صينية مدهونة، وعندما يبدأ فى التجمد تعمل خطوط طوليًا وعرضيًا لتكوين مربعات.

- تترك لتبرد ثم تقطع وتلف فى ورق.

*****

الشوكولاتة بعين الجمل

المقادير:

كوب شوكولاتة. نصف كوب جوز هند مقشور.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- تبشر الشوكولاتة وتذاب على حمام مائى، ثم تضاف إليها الفانيليا وعين الجمل ثم ترفع على النار.

- تقلب بخفة حتى تبدأ فى التجمد، ثم توضع بملعقة صغيرة على هيئة أكوام صغيرة على صينية مغطاه بورقة زبد مدهونة بطبقة من الشمع المنصهر.

- تترك فى مكان متجدد الهواء، أو فى الثلاجة حتى تجمد ثم تنزع من فوق الورق.

*****

أصابع الشوكولاتة بالبسكوت

المقادير:

نصف فنجان سكر ناعم. كوب من زبدة جوز الهند.

١,٥ ملعقة كبيرة شوكولاتة. ٢بيضة.

كوب من البسكوت المفروم (فتات).

الطريقة:

- يكسر البسكوت قطعًا صغيرة.

- يخفق البيض ويضاف إليه السكر والكاكاو، ويخفق الخليط جيدًا.

- يسيح الزبد على نار هادئة، ثم يضاف إليه خليط البيض مع التقليب بسرعة، ثم يضاف البسكوت ويخلط الجميع جيدًا.

- تدهن صينية وتغطى بورقة مدهونة، ويصب فيه الخليط السابق ويضغط بملعقة خشب، أو يساوى السطح بسكين ساخن وتترك لليوم التالى، ثم تقطع أصابع.

تم بحمد الله تعالى

أهم المراجع

- نظيرة نقولا - بهية عثمان- أصول الطهى - المطبعة الأميرية.
- نظيرة نقولا - على مائدتك صحة وجمال - دار الشروق.
- تس مالوس -ترجمة عبد البارى عبلة - موسوعة الطبخ الميسرة - مكتبة لبنان.
- ريحانة عبد الله - مطبخ ريحانة - رشاد برس.
- جايلورد هاوزر - ترجمة أحمد قدامة - الغذاء يصنع المعجزات - دار النفائس.
- جودى مايزل - تعريب فادى الزين - ريجيم هوليود - دار الإيمان.
- مدحت عبد اللطيف - فن تحضير طهى المأكولات - دار الجامعات المصرية.
- خديجة عبد الفتاح - فن صناعة الحلوى - مكتبة النصر.
- نيفين خليل - فن الطهى - مكتبة النصر.
- دولت إبراهيم - أشهى الحلويات - المركز العربى الحديث.
- لولو محمد اللبانى وآخرين - التدبير المنزلى والتربية الفنية - مطابع سحر.
- عديلة عزيز حسن - دليل الأسرة فى المطبخ الحديث - مطابع الأهرام.
- صدوق كمال، سيما عثمان - ألف باء الطبخ الموسع - دار العلم للملايين.
- صدوق كمال، سيما عثمان - حلويات العالم فى بيتك - دار العلم للملايين.
- طغيان سعيد، أبو زيد أمين - فنون الطهى الحديث شرقية وغربية - مطبعة المقتطف.
- صنع البسكويت والكعك المحلى - إعداد قسم التأليف والترجمة فى دار الرشيد - مؤسسة الإيمان، دار الرشيد.
- بسيمة زكى إبراهيم - الغذاء والمطبخ والمائدة لحياتنا العملية - مطبعة وديع أبو فاضل.

المحتويات

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

مطبعة جزيرة الورد

المنصورة. نوسا البحر

ت: ٤٤١١٩١